



Firex Cucimix
cocedor multifunción automatizado

firex
Share the taste

Cucimix

2

Firex



QUALITY IN QUANTITY

La reproducibilidad del sabor de altos estándares de calidad. Heredero de la valiosa experiencia adquirida anteriormente en el ámbito del procesado de alimentos,

Firex responde, desde hace más de 20 años, a las necesidades de la restauración colectiva y, cada vez más, a las de la industria alimentaria. Desde la fase de diseño hasta la producción de los cocedores, desde el corte por láser del acero hasta el acabado del producto, la empresa usa tecnologías de punta y personal altamente especializado para satisfacer los más altos estándares de calidad, solidez y funcionalidad. La búsqueda de nuevas soluciones y el desarrollo constante de nuevas máquinas contribuyen a que la empresa se presente como líder en el mercado, intérprete de una nueva forma de cocinar.

Gracias a una amplia gama de equipos multifunción, Firex hace de cada cocina profesional un laboratorio tecnológico de alto rendimiento, el lugar donde la creatividad del cocinero y la habilidad del tecnólogo convierten los alimentos en platos con un sabor único, que se pueden volver a proponer eternamente.

**En todas las cocinas profesionales, en todo el mundo.
Con la misma calidad.**

**Autonomía,
automación
y reproducibilidad
la combinación
perfecta de
Cucimix.**

Una combinación perfecta.

Garantizada por Firex.

Cucimix de Firex es la máquina profesional para la restauración que brinda la posibilidad de realizar muchísimas recetas con diferentes métodos de cocción. Gracias al mezclador incorporado en la sartén, joya de la corona del cocedor, Cucimix es amigo fiel de cada cocinero, capaz de realizar cada proceso de forma autónoma y sencilla. Un aliado valioso que permite combinar experiencia y creatividad con las exigencias de los grandes números y un alto nivel de automatización.



Intro



Cucimix

El mezclador automático elimina cualquier esfuerzo.

Cucimix es un cocedor versátil con un corazón altamente tecnológico. Realizado completamente en acero inox, es sumamente compacto, incluso en los modelos con capacidades más importantes. Además, tiene varios accesorios para estar a la altura de cualquier expectativa.



Tu mejor receta replicable en todo momento, eternamente.



Espacios de trabajo más pequeños.

El tamaño reducido de Cucimix, permite instalarlo incluso en ambientes pequeños.



Ambiente más seguro y cómodo.

Las características del mezclador reducen el esfuerzo físico necesario para su uso, así como los riesgos de quemaduras relacionados con el ambiente de uso.



Organización del proceso.

Gracias a los instrumentos de control de Cucimix, se puede configurar el proceso de cocción para obtener un mejor control de las actividades en la cocina.



tapa a presión toda la eficacia de la presión

El uso de la tapa a presión permite una cocción rápida y eficaz, con una reducción de los tiempos de cocción y de consumo energético hasta el 70%.



mezclador unión de cocina y tecnología

El dispositivo giratorio, de 2 o 3 brazos, garantiza una elevada autonomía en la gestión de la cocción de las comidas. La rotación se realiza en ambos sentidos y con velocidad ajustable desde el panel de mandos.

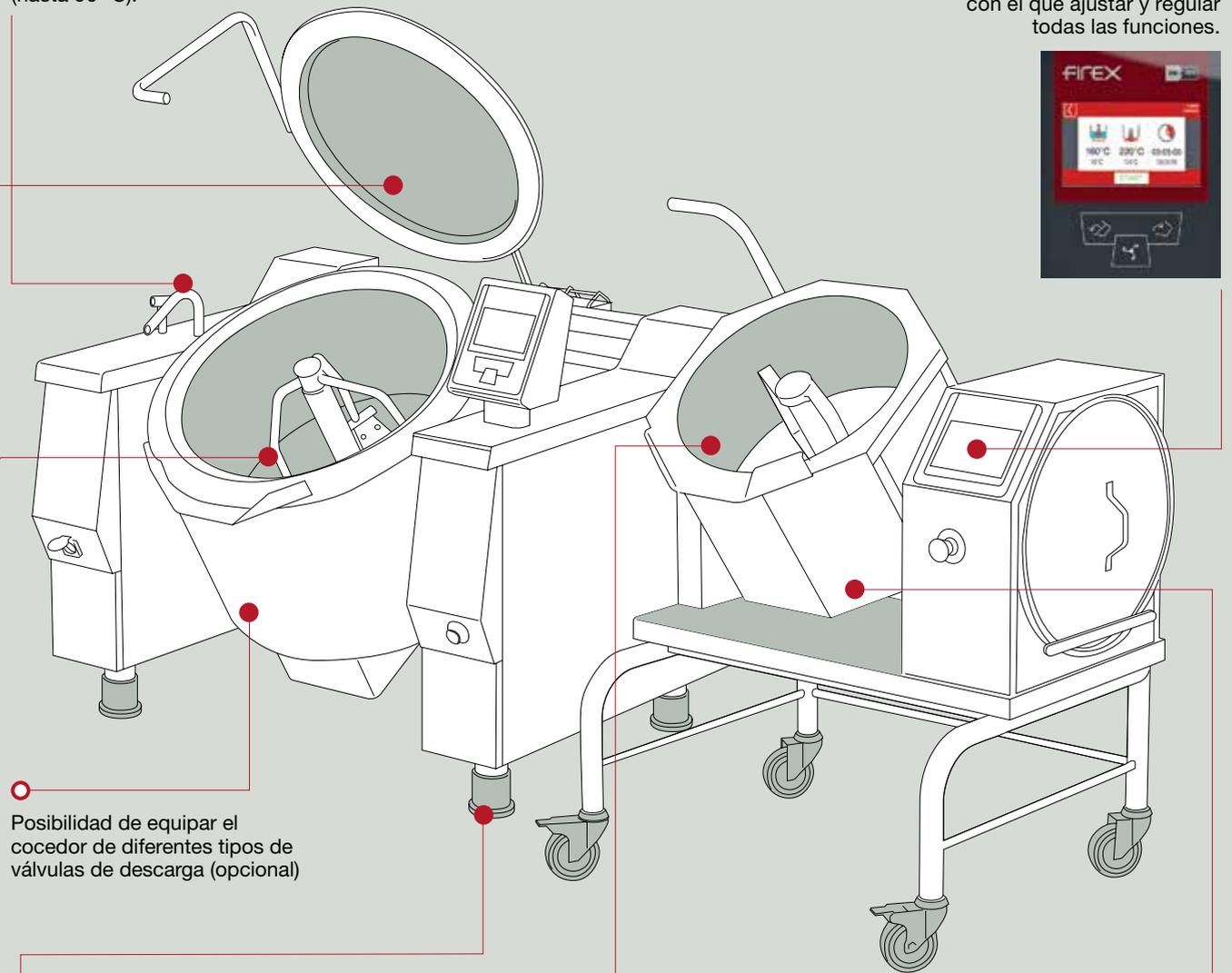
El mezclador tiene espátulas de teflón y acero que se puede quitar para la limpieza.

Ingenieros del sabor.

Cucimix es un cocedor versátil con un corazón altamente tecnológico. Realizado completamente en acero inox, es sumamente compacto, incluso en los modelos con capacidades más importantes. Además, tiene varios accesorios para estar a la altura de cada expectativa.

○ carga automática de agua en las versiones 90 . 130 . 180 . 310 litros

con contador de litros para agua fría y caliente (hasta 90 °C).



○ Posibilidad de equipar el cocedor de diferentes tipos de válvulas de descarga (opcional)

○ patas apoyo seguro

Patas de acero inoxidable AISI 304 que se pueden regular para la nivelación.

○ sonda a contacto con el producto precisión típica de un chef

para gestionar con exactitud incluso las cocciones más delicadas.

○ sonda de regulación temperatura precisión típica de un chef

Una sonda colocada por debajo de la superficie de cocción para regular la temperatura de 20 a 220 °C.

Gama CBT.
30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros

Versión con tapa de presión CBT.A
130 . 180 . 310 litros



FTC

simple, como un toque

Un control táctil de última generación práctico e intuitivo con el que ajustar y regular todas las funciones.



Opcional

- cucimix 90 . 130 . 180 . 310 litros
- cucimix 30 . 70 litros



raspador para paredes

funcionalidad por encima de los límites

El raspador adicional de acero y teflon alimentario permite recoger los alimentos que se depositan en las paredes de la cuba.



sonda al corazón

(versión 30 litros)

directamente al corazón del producto

Ideal para detectar la temperatura al corazón del producto. Se usa durante la pasteurización de frascos y la cocción sousvide con la cesta giratoria.



válvula de hilo

de paso total

Válvula que permite el drenaje de productos con partículas de grandes dimensiones y evita que se sedimenten en ángulos muertos, garantizando que todo el producto se elabore de manera uniforme.



tapa con tolva

incorporación de ingredientes con tapa cerrada

Se caracteriza por el amplia apertura que agiliza la introducción de los ingredientes con la tapa cerrada durante el proceso.



ruedas

(estándar versión 30 litros)

funcionalidad dinámica

Las ruedas ofrecen la posibilidad de mover la máquina y poder así ajustar los espacios en la cocina según las exigencias.



estructura extraíble

(versión 30 litros)

para el drenaje del producto acabado



válvula neumática

(versiones con tapa a presión)

Controlada desde la ficha FTC, se puede abrir solo en condiciones de máxima seguridad.



enchufe

Para la conexión eléctrica siempre a mano.



grifo mezclador

(versión 30 . 70 litros)

Alternativo a la ducha para cargar el agua en la cuba.



ducha

siempre a mano

Para la limpieza de la máquina.



válvula de drenaje

(no versión 30 litros)

totalmente de acero inoxidable

Válvula de mariposa o de bola, útil para el drenaje de productos líquidos o semi-líquidos, o para la conexión con dispositivo dosificador automático.



tapa de cierre del hoyo de drenaje con cierre hermético

Cuando la válvula de drenaje no es necesaria, la tapa garantiza el cierre hermético de la cuba evitando que residuos del producto se sedimenten en ángulos muertos.



Cucimix

8

Firex

Ningún límite para tus platos.

Con Cucimix se preparan soffritos, se cocinan salsas, risottos y mermeladas. Usando una tapa específica, se cocinan a presión guisos de carne y rellenos. Fantasía y creatividad encuentran su espacio ideal en la cocina profesional.

De 25 a 250 kg de goulash en serie para servir de los 100 a los 1000 platos de goulash con un único ciclo.



Cocción profesional: guisar ahorrando tiempo.

El uso de una sartén profesional a vapor, a gas o eléctrica se traduce en un notable ahorro de tiempo, de mano de obra, de consumo energético y en nuevas elaboraciones gastronómicas



1 cucimix > 300 litros



programar + perfeccionar



1/4 full time 2 horas

2
horas



3 sartenes tradicionales de 100 litros > 300 litros



mezclar + supervisar



3 full time

24
horas

Con Cucimix la fuerza laboral es 1/12 en comparación con la sartén tradicional.

El tamaño justo para ti.

Cucimix está disponible en diferentes versiones entre las que escoger según la productividad deseada:
capacidad 30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros.

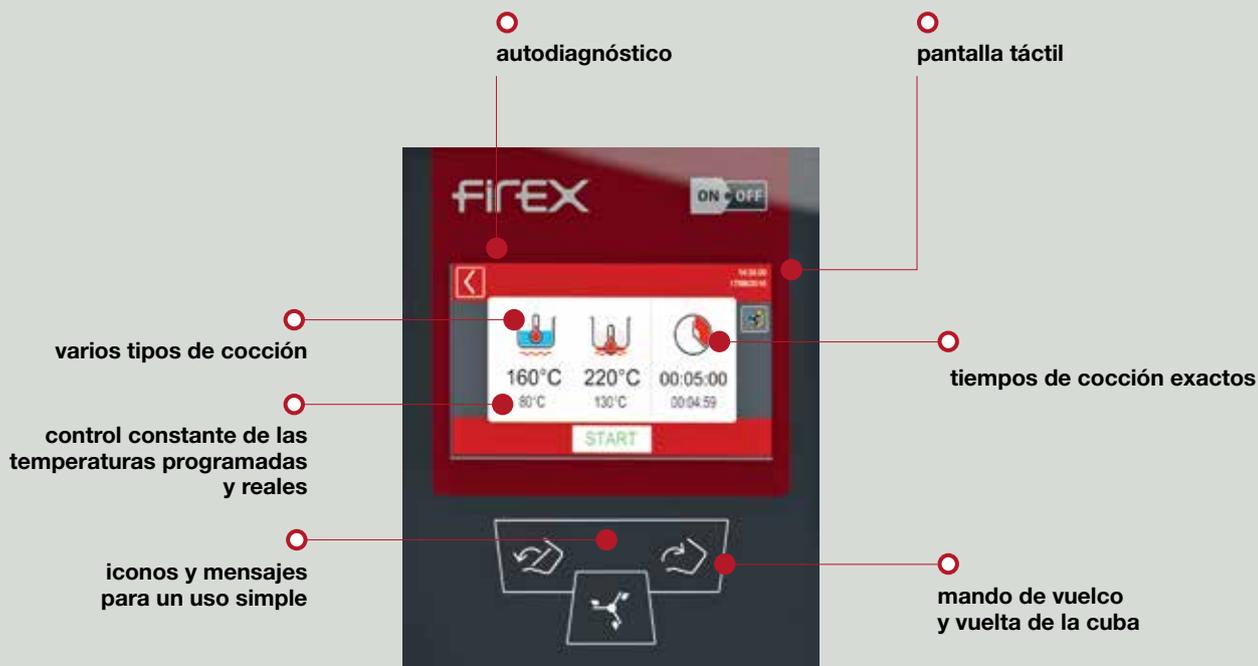
Con tapa a presión disponible en las versiones **130 . 180 . 310 litros**

Algunas aplicaciones de Cucimix

- **verduras** : *sofreír / estofar*
- reellenos para la pasta** : *cocinar a presión / guisar / cocinar a temperaturas bajas*
- guiso de carne** : *cocinar a presión / guisar / cocinar a temperaturas bajas*
- salsas** : *cocinar*
- ragú** : *cocinar a presión / guisar*
- polenta** : *cocinar*
- mermeladas y confituras** : *cocinar / cocinar al vapor*
- caramelo** : *caramelizar los azúcares*
- risottos** : *cocinar/dar consistencia de manteca*

Configuración de los tiempos de mezcla y pausa.

Con la ficha de control Firex Touch Control, puedes configurar cada tipo de cocción y programar la preparación de los platos en pocos segundos. FTC es simple, intuitivo y seguro.



Características constructivas

- . Pantalla táctil de 7"
- . Creación y cambio de los programas de cocción multifase
- . Cocción en modo "Manual"
- . Configuración multilingüe de los mensajes
- . Simple de entender y de usar
- . Permite ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas de forma exacta con valores de entre 20 °C y 220 °C
- . Posibilidad de escoger entre diferentes tipos de cocción programadas: hervir en agua, cocinar a presión, dorar
- . Permite indicar la cantidad de litros de agua que se desea cargar, si fría o caliente (hasta 90 °C, y realiza el cargado automáticamente)
- . Ofrece la posibilidad de configurar fecha y hora de inicio del proceso de cocción
- . Configuración calentamiento de las paredes de la cuba en 3 niveles (versión "C")
- . Controla hasta 3 diferentes sondas de temperatura: en el fondo para el control de la temperatura de calentamiento,

a contacto con el producto para las cocciones más delicadas, en la pared si el "calentamiento de las paredes" está disponible

- . Muestra mensajes e iconos simples para un uso correcto y seguro
- . Explica de forma clara si hay una alarma y a que elemento interno se refiere
- . Conexión USB
- . Copia de seguridad de parámetros de cocción HACCP
- . Copia de seguridad de recetas
- . Actualización del software
- . Configuración de diferentes unidades de medida (°C/°F; Litros/galones; etc.)
- . Autodiagnóstico
- . Mando de vuelco y vuelta de la cuba de cocción
- . Configuración de los programas de mezcla
- . Configuración rápida de rotación horaria y antihoraria
- . Configuración de los tiempos de mezcla y pausa.



**La misma
receta,
en todas
las cocinas,
en todo
el mundo.**

El sabor que deseas, dondequiera que estés.

Desde el norte de Europa hasta el sudeste de Asia, pasando por América del sur, Cucimix es el portavoz de una cultura de la comida única en el mundo. Diseñada y realizada totalmente en Italia, la sartén con mezclador representa una nueva forma de cocinar para las colectividades ofreciendo a los cocineros de cualquier cocina profesional la posibilidad de preparar cada receta reproduciendo la calidad y el sabor único de cada plato. El verdadero estilo italiano.



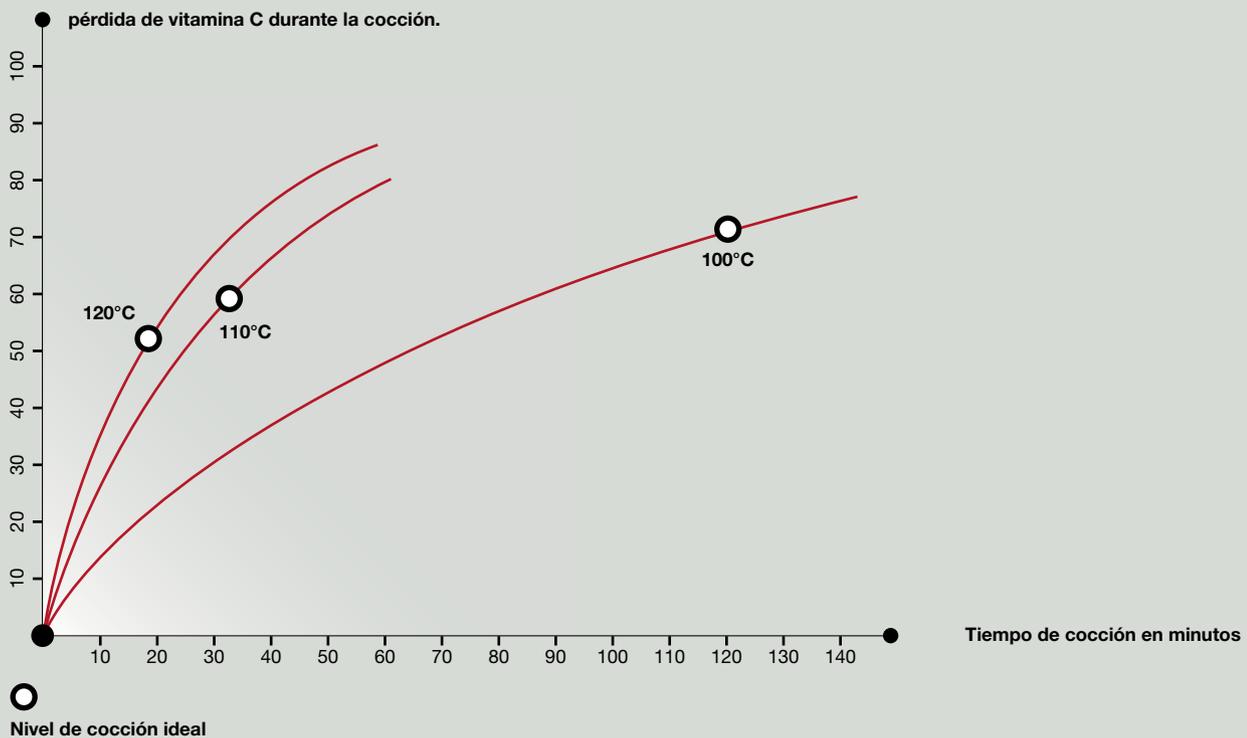


Una única solución, infinitas ventajas.



Presión y tiempos.

Con Cucimix a presión se puede obtener una considerable **reducción de los tiempos hasta el 70%** en comparación con la cocción tradicional.*



01 . Velocidad y nutrientes.

El gráfico muestra como para alcanzar el mismo nivel de cocción se necesitan 120 minutos con un proceso tradicional a 100 °C mientras que con uno a presión (ya a 110 °C) los tiempos se reducen aproximadamente de 4 veces y dicha velocidad permite mantener una cantidad de nutrientes mayor en el producto acabado.



*Cocción caldo para Ramen.

Cocción a presión. Reducción de los costes y mejor rendimiento.

02 . Rendimiento del proceso.

Hasta el 30% de rendimiento más en comparación con la cocción tradicional, pérdida de agua mediante evaporación casi nula con Cucimix a presión.**

+30%

-62%



-62% costes anuales (energía, mantenimiento) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.**

-27%



Estas ventajas han permitido, como de hecho le ha ocurrido a uno de nuestros clientes, pasar de una batería de 5 cocedores tradicionales a una de 3 cocedores a presión, manteniendo invariado el nivel de rendimiento.

-27% costes de establecimiento (coste máquina + coste conexiones, espacio, etc.) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.**

-70%



Hasta el 70% de ahorro energético en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción..**

** Case history McColgan's.



Mejor calidad del producto acabado.

Los aromas permanecen en la cuba durante la cocción, no se desprenden en el ambiente y quedan en el producto acabado.



Facilidad de limpieza.

Luego de haber descargado el producto cocinado a presión, la cuba quedará prácticamente limpia; será suficiente aclararla rápidamente para pasar al siguiente ciclo de cocción.



Mayor comodidad en el ambiente de trabajo.

Durante la cocción a presión el producto no se evapora en la cocina, no hay dispersión de calor, prácticamente no hay ruido. Todo esto lleva a un ambiente de trabajo más saludable.



Seguridad y uniformidad de cocción.

Trabajar a presión con Cucimix significa trabajar en seguridad: una serie de controles electrónicos y mecánicos garantizan la protección completa de su entorno laboral.. Un sistema automático cierra herméticamente la cuba de cocción solo luego de haber detectado que no queda aire. De hecho, se puede obtener una cocción a presión perfecta solo en un ambiente saturado de vapor: de esta forma en todo el recipiente la temperatura será uniforme y superior a los 100 °C. Al final de la cocción, Cucimix se ocupará de restablecer la presión en el ambiente mediante un rápido proceso de condensación de vapores y solo cuando el ambiente resultará seguro la ficha FTC indicará la posibilidad de abrir la tapa.

El calentamiento está perfecto 3 sistemas: gas, eléctrico, vapor.

Cucimix está disponible en 3 versiones según el tipo de calentamiento deseado.

cucimix CBT 90 . 130 . 180 . 310 litros

modelo	dimensiones mm.	mezclador velocidad rpm	mezclador pareja nm	cocción presión bar	cuba de cocción		versión gas	versión eléctrica		versión vapor
					volumen total lt	dim. cuba mm	220-240V 1N 50 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	220-240V 1N 50 Hz	
							potencia gas kw	potencia eléctrica kw	modelo CBTE..C kw	capacidad vapor kg/h
CBT 090 V1	1455x1290 h. 1285	6÷21	160	-	90/115	700 Ø h. 300	22	13.5	17	70
CBT 130 V1	1455x1290 h. 1285	6÷18	191	-	130/154	700 Ø h. 400	28	13.5	18.2	70
CBT 180 V1	1655x1505 h. 1285	6÷14	236	-	180/223	900 Ø h. 350	33	21	26.4	100
CBT 310 V1	1755x1560 h. 1285	4÷10	353	-	310/353	1000 Ø h. 450	49	29	36.8	120
CBT 130A V1	1455x1290 h. 1285	6÷18	191	0.45	135/162	700 Ø h. 420	28	13.5	18.2	70
CBT 180A V1	1655x1505 h. 1285	6÷14	236	0.30	190/235	900 Ø h. 370	33	21	26.4	100
CBT 310A V1	1755x1560 h. 1285	4÷10	353	0.30	320/369	1000 Ø h. 470	49	29	36.8	120

Versiones a gas 70 . 310 litros

El calentamiento se realiza mediante quemadores tubulares de elevado rendimiento de acero inoxidable.

El sistema de encendido y de vigilancia es eléctrico y controlado por la ficha FTC. Al aproximarse de la temperatura seleccionada, la potencia de calentamiento se modula automáticamente para alcanzar de forma precisa el punto de ajuste y eliminar gastos energéticos.

Versiones eléctricas

30 . 310 litros

El calentamiento se realiza mediante resistencias blindadas en aleación INCOLOY-800, que cubren por completo el fondo de la cuba garantizando la uniformidad de temperatura en toda la superficie de intercambio.

Versión . C

Versión que incluye el calentamiento de las paredes. Según la cantidad de producto se pueden manejar por separado tres niveles de resistencia mediante la ficha FTC. Está incluido el raspador lateral que permite mantener limpia la superficie de intercambio. Esta opción aumenta la potencia de calentamiento disponible y permite acelerar los procesos.

Versión vapor 90 . 310 litros

Gracias a una especial tecnología de microcélulas que se aplica en el fondo de la cuba, y al uso de vapor con una presión de 8 bar, se alcanza la temperatura deseada inmediatamente.



**CBT A
Presión**

cucimix CBT
30 . 70 litros

Modelo	dimensiones mm.	mezclador velocidad rpm	mezclador pareja nm	cuba de cocción		potencias		
				volumen total lt	dim. cuba mm	potencia gas kw	potencia eléctrica kw	conexión eléctrica V/Hz
CBTE 030 V1	880x766 h. 970	6÷20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	6.2	380-415V 3N 50/60 Hz
CBT 030C V1	880x766 h. 970	6÷20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	8	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTG 070 V1	1080x830 h. 940	7÷22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	16	0.6	220-240V 1N 50 Hz
CBTE 070 V1	1080x715 h. 940	7÷22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	-	9.6	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTE 070C V1	1080x715 h. 940	7÷22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	-	12.6	380-415V 3N 50/60 Hz



○
CBT



○
CBTE030_V1
CBTE030C_V1



○
CBTG070_V1
CBTE070_V1
CBTE070C_V1



Tu Cucimix.

Personaliza tu Cucimix según tus exigencias: escoge los accesorios de tu cocedor.

- cucimix 90 . 130 . 180 . 310 litros
- cucimix 30 . 70 litros

○
rejilla mezcladora
 para una homogeneidad fluida

Aplicada en el mezclador, aumenta la capacidad de mezclar alimentos considerablemente densos garantizando la cremosidad.



● ○
colador
 drenaje completo

Valioso soporte para la separación del producto de los líquidos de cocción. Se encaja de forma sencilla en la parte superior de la cuba y queda enganchado firmemente a la máquina para el completo drenaje de los líquidos.



● ○
tapa de cierre del hoyo de drenaje
 cierre hermético garantizado

Cuando la válvula de drenaje no es necesaria, la tapa garantiza el cierre hermético de la cuba evitando que residuos del producto se sedimenten en ángulos muertos.



○
raspador para paredes

El raspador adicional de acero y teflon alimentario adecuado para alimentos permite recoger los alimentos que se depositan en las paredes de la cuba.



○
kit para hervir
 (versión 30 litros)

Convierte la sartén en un hervidor práctico de 4 cestas.



○
cesto polifuncional
 cesto con hoyos de sectores removibles
 (versión 30 litros)

Útil para la cocción al vapor, hervidos, pasteurización de frascos y cocción sousvide. Puede girar para mantener la temperatura homogénea en cada área de la cuba, condición indispensable para la cocción al vacío.



●
mezclador suplementario
 para productos muy densos

Ideal para productos considerablemente densos que oponen resistencia durante la mezcla.



●
kit espátulas ajustables
 (versión 90 . 310 litros)

En función de las necesidades, las espátulas pueden engancharse al brazo del mezclador a diferentes alturas y con diferentes inclinaciones. Favorecen la dispersión y la mezcla de los ingredientes mediante la creación de zonas de turbulencias y a la mayor superficie de trabajo que se obtiene.



**ATENCIÓN**

Los datos técnicos que figuran en este catálogo (dimensiones, potencia, consumo, imágenes) son indicativos y no pueden utilizarse para especificaciones o instalaciones. Póngase en contacto con las oficinas de Firex para obtener toda la información necesaria. Firex se reserva el derecho a realizar cambios en cualquier momento sin previo aviso.



FKL

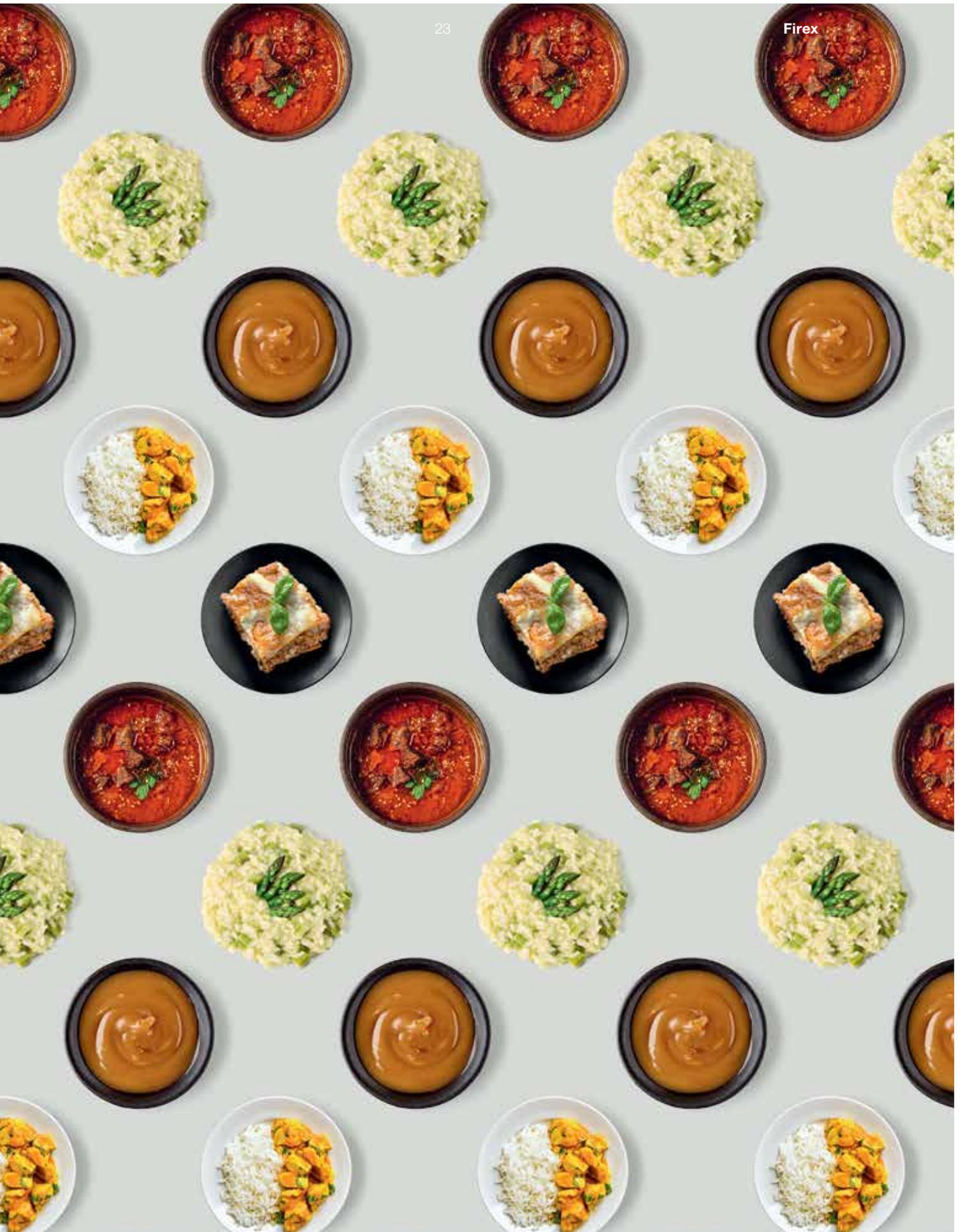
Firex Kitchen Lab

es un espacio en el que acogemos a nuestros clientes y les damos la posibilidad de ver y comprobar las máquinas en marcha, a menudo realizando recetas específicas. En este ambiente también se realizan cursos de formación que ofrecemos a los chefs, tecnólogos y pasteleros. Además, se realizan cursos técnicos para el servicio de asistencia de nuestros revendedores y pruebas en las máquinas de parte de nuestro departamento de Investigación y Desarrollo. En una sala separada dedicada a la exposición, se muestran todos los modelos de las máquinas en venta.

firex
Share the taste







firex.com

Firex srl

z.i. Gresal, 28 . 32036 Sedico . BL . Italy
t. +39 0437 852700 . f. +39 0437 852858

www.firex.com 

