

firex[®]



CUCIMIX

**CUISEUR AVEC DISPOSITIF DE MELANGE
POUR LA CHOCOLATERIE- CONFISERIE**

**Produits : caramels – pralinés – confitures
– pâtes de fruits – pralines à liqueur –
amandes, noisettes grillées**

Contance de la cuve 70 litres

Capacité de 5 à 60 litres

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve équipée de basculement motorisé sur l'axe avant
- Cuve de cuisson en AISI 304 (épaisseur fond 12 mm et épaisseur paroi 3 mm)
- Couvercle en AISI 304 (épaisseur 12/10)
- Revêtements externes en AISI 304 satinage fin (épaisseur 15-20/10)
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables
- Réglage de la température de 20 °à 200 °C par un thermo stat placé au-dessus de la surface interne du fond de cuve pour une rapidité de réaction du système de chauffage
- Sonde de température en contact direct avec le produit.

RACLEUR

- Dispositif de mélange automatique, à trois bras, avec racloirs en téflon et en acier, entièrement amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Rotation dans les deux sens avec réglage de la vitesse (de 6 à 20 rpm) et des temps(y compris le temp de pause) en agissant directement sur les commandes afin d'adapter la rotation du racleur au type de produits à travailler.

VERSION GAZ

- Chauffage par brûleurs très performants en acier inox.

VERSION ELECTRIQUE

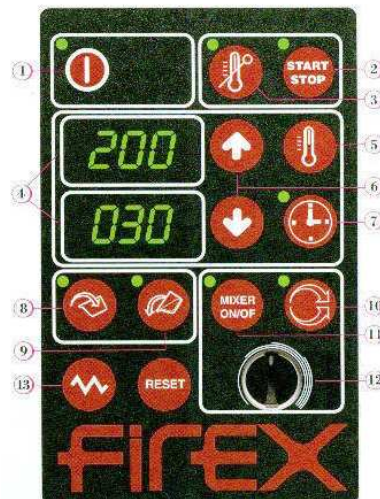
- Chauffage par résistances blindées.

OPTIONS

- Grille égouttoir en acier inoxydable
- Kit de 4 roulettes inox (version électrique)
- Robinet de vidange en fond de cuve

Firex Cucimix

1. Bouton général
2. Bouton Start/Stop
3. Sonde à l'intérieur de la cuve
4. Affichage du temps et des températures
5. Sélecteur de températures
6. Bouton selection
7. Sélecteur du temps
8. Retour de la cuve
9. Basculement de la cuve
10. Inversion du sens de rotation du mixeur
11. ON/OFF racler
12. Réglage de vitesse racler
13. Témoin de chauffe



Données techniques

Volume de cuve	Litres	82	115	154	223	353
Volume utile	Litres	70	90	130	180	310
Gaz	kW	13,5	22	22	33	49
Electrique	kW	9,4	13,5	13,5	21	29
Température	°C	20 - 200	50 - 220			
Vitesse du bras racler	t/min.	6 - 20	6 - 14			4 - 10
Branchement électrique	Gaz (V/Hz)	230/50 - Monophasé + terre + neutre				
	Electrique (V/Hz)	400/50 - Triphasé + terre + neutre				
Longueur	mm	900	1455	1455	1655	1755
Profondeur	mm	820	1290	1290	1500	1560
Hauteur	mm	1060	1060	1060	1060	1060

Stephan bvba – Sluis 11 – 9810 Nazareth (Belgium)

Tel 0032 (0)9 3858355 info@stephan-belgium.be www.stephan-belgium.be

Démonstration sur simple demande
voyez nos vidéos sur www.stephan-belgium.be