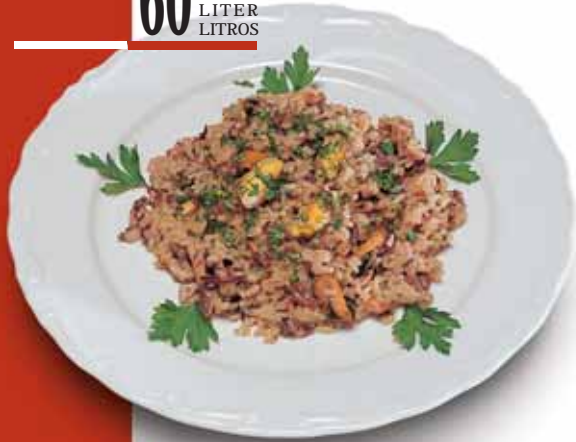


**Major**

**MAJOR LINE**



**CUCIMIX**

60  
LITRI  
LITRES  
LITER  
LITROS

**I** Sicurezza, affidabilità, maggiore qualità del prodotto finito, disponibilità delle risorse umane, risparmio di tempo e denaro si possono riassumere in una sola parola: CUCIMIX.

Un'apparecchiatura polivalente che permette di lavorare automaticamente e senza costante controllo del personale di cucina, in meno di due metri cubi .

**Ragù, risotti, minestre, spezzatini, pasta, salse, caramellati, creme, marmellate, minestre, brodi, sughi di carne e pesce, funghi trifolati, besciamella, soffritti, frutti di mare, ripieni per pasta, verdure, mostarde...** sono soltanto pochi esempi delle potenzialità di CUCIMIX.

**GB** Safety, reliability, better quality of finished goods, availability of human resources, money and time-saving you can resume all those words with only one : CUCIMIX.

A polyvalent apparel allowing you to work automatically and without a constant control of the kitchen staff, taking up less than two cubic metres.

**Ragouts, risottos, soups, stews, pasta, sauces, sweets coated with burnt sugar, creams, jams, broths, meat's and fish's sauces, sautéed mushrooms, white sauce, browned onions, seafood, pastas stuffing, vegetables, mustards...** are only a few examples of CUCIMIX abilities.



**D** Sicherheit, Zuverlässigkeit, qualitativ besseres Kochergebnis, weniger Zeitaufwand für das Bedienpersonal, die Ersparnis an Zeit und Geld kann in einem Wort zusammengefasst werden : CUCIMIX. Ein multifunktionales Gerät, das ein automatisches Arbeiten in der Küche erlaubt ohne konstante Kontrolle durch das Personal. Der Platzbedarf ist weniger als zwei Kubikmeter. **Ragu, Risotto, Suppen, Gulasch, Nudeln, Soßen, Karamelzucker, Creme, Marmellade, Fleischsoßen, Fischsoßen, mit Öl und Essig zubereitete Pilze, Béchamelsoße, Angebratenes, Meeresfrüchte, Füllungen für Nudeln, Gemüse, Senf...** sind nur wenige Beispiele für die Leistungsfähigkeit der CUCIMIX.

**F** Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, disponibilité des ressources humaines, épargne de temps et d'argent on peut résumer tous ces mots avec un seul : CUCIMIX. Un appareil polyvalent que permet de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine dans moins de deux mètres cubes. **Ragoûts, risottos, potages, étuvées, pâtes, sauces, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, gratin dauphinois...** son seulement quelques exemples des potentialités de CUCIMIX.

**E** Seguridad, fiabilidad, mejor cualidad del producto acabado, disponibilidad de los recursos humanos, ahorro de tiempo y dinero puedes resumir todas estas palabras con una sola : CUCIMIX. Un equipo polivalente que permiten de trabajar automáticamente y sin control constante de parte de l'équipo de cocina y en menos de dos metros cubicos. **Picadillos de carne, arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, salsas de carne o de pescado, hongos, besamela, sofritos, mariscos, rellenos por pastas, verduras, mostazas...** son solamente pocos ejemplos de las capacidades de CUCIMIX.



## I CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 12 mm e parete spessore 3 mm). Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.

Coperchio in AISI 304 (spessore 12/10).

Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 15-20/10).

Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.

Regolazione della temperatura da 20 a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

### Mescolatore

Dispositivo automatico di mescolamento a tre bracci con raschiatori in teflon ed acciaio armonico, completamente aspor-

tabile per facilitare le operazioni di pulizia. Rotazione oraria ed antioraria con regolazione delle velocità (6-20 rpm) e dei tempi (compreso tempo pausa) direttamente dal pannello comandi, per adeguare la rotazione del mixer al prodotto da lavorare.

### Versioni gas

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox.

Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.

Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato.

### Versioni elettriche

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800.

## GB CONSTRUCTIVE FEATURES

Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm).

Vessel with electric tilting on front part.

Stainless steel AISI 304 (thickness 12/10) lid.

Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 15-20/10)

Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.

Temperature (adjustable from 20° to 200°C) is measured by a sensor in direct contact with the bottom, just under the cooking surface, to ensure a precise temperature survey and a quick reaction of the heating system.

### Mixer

Automatic mixing device with three arms and teflon and harmonic steel scra-

pers, entirely removable to make cleaning easier. Rotation in both directions, with speed regulation (6-20 rpm) and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.

### Gas versions

Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT

### Electric versions

Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board.

## D BAULICHE DATEN

Kochbehälter aus CNS 1.4301 (Boden 12 mm und Seitenwand 3 mm).

Kessel mit motorgetriebener Kippung auf vorgelagerter Achse.

Deckel aus CNS 1.4301 (1,2 mm).

Äußere Verkleidung aus CNS 1.4301 (1,5 - 2 mm), fein satiniert.

Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.

Temperaturregelung von 20° - 200° C durch ein Thermoelement direkt unter dem Kochboden angebracht zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizungssystems.

### Mixer

Automatisches, 3-armiges Rührwerk mit Schaber aus Teflon und harmonisches CNS, komplett abnehmbar zu

Reinigungszwecken.

Drehung in zwei Richtungen mit verschiedenen Geschwindigkeiten (6 -20rpm) und Zeiten (einschließlich Pause) direkt von der Tastatur aus einstellbar, damit die Geschwindigkeit des Rührwerks an das Kochgut angepasst werden kann.

### Gasversion

Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Automatisches Zündsystem mit Flammüberwachung, ohne Pilotflamme. Elektronisch überwachter Heizvorgang, schaltet 2° vor dem eingestellten SETPOINT auf minimale Heizleistung

### Elektroversion

Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800.



CBTE060

## **F** CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuve de cuisson en AISI 304 (épaisseur fond 12 mm et épaisseur paroi 3 mm). Cuve équipée de basculement motorisé sur l'axe avant.

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 pour mettre l'appareil à niveau.

Réglage de la température de 20° à 200°C par une thermostat placée au-dessus de la surface interne du fond de cuisson pour une rapidité de réaction du système de chauffage.

### **Racleur**

Dispositif de mélange automatique, à trois bras, avec racloirs en téflon et acier harmonique, entièrement amovible 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 temps de pause) en agissant directement sur les commandes afin d'adapter la rotation du

racleur au type de produit à travailler.

### **Version au gaz**

Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Système d'allumage automatique et contrôle de la flamme sans flamme pilote.

Le chauffage est contrôlé par une carte électronique avec insertion automatique d'un minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé

### **Version électrique**

Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800.

## **E** CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm). Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior.

Tapa de AISI 304 (espesor 12/10).

Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado (espesor 15-20/10).

Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.

Regulación de la temperatura de 20° a 200° C, mediante un termopar ubicado bajo la superficie interna del fondo de cocción para obtener una transmisión precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema calfactor.

### **Mixer**

Dispositivo automático de mezcla con tres brazos y con rascadores de teflon y acero armónico, completamente extirpable para hacer más fáciles las operaciones de limpieza. Rotación en los dos sentidos, regulación de las velocidades (6-20 rpm) y de los tiempos (tiempo de pausa inclusive) directamente desde el panel de mandos, para adecuar la rotación del mezclador a cada alimento.



### **CBTE060R**

- Con valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN50.

- With washout stainless steel ball valve DN50.

- Mit Kugelventil für Ablauf (CNS 18/10) DN50.

- Avec soupape de décharge DN50.

- Con valvola de descarga a sfera in AISI 304 DN50.

### **Versión gas**

Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado.

### **Versión eléctrica**

Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800.

- I**
1. Interruttore generale
  2. Interruttore Start/Stop
  3. Sonda al cuore\*
  4. LED Display
  5. Selettore temperatura
  6. Impostazione dati
  7. Selettore tempo
  8. Ritorno vasca
  9. Ribaltamento vasca
  10. Inversione di rotazione mixer
  11. Mixer ON/OFF
  12. Regolazione velocità mixer
  13. Spia riscaldamento in funzione

- D**
1. Hauptschalter
  2. Start/Stop Schalter
  3. Kerntemperatursonde\*
  4. Digitaldisplay
  5. Temperaturwahl
  6. Datenwahltaste
  7. Zeitvorwahl
  8. Rücklauf
  9. Kippen
  10. Mixer-Drehrichtungswechsel
  11. Mixer ON/OFF
  12. Mixer-Geschwindigkeit
  13. Heizung an

- F**
1. Interrupteur général
  2. Interrupteur Start/Stop
  3. Sonde en cuve\*
  4. Affichage du temps et températures
  5. Sélecteur temperature
  6. Inversion du sens de rotation du mixeur
  7. Sélecteur temps
  8. Retour de la cuve
  9. Basculement de la cuve
  10. Inversion du sens de rotation du mixeur
  11. ON/OFF racleur
  12. Réglage vitesse racleur
  13. Témoin de chauffe

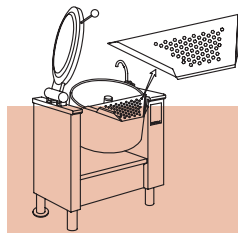
- GB**
1. Main switch
  2. Start/Stop switch
  3. Core temperature probe\*
  4. LED display
  5. Temperature selector
  6. Selektors switch
  7. Time selectors
  8. Return button
  9. Tilting button
  13. Heating on signal-lamp
  10. Mixer rotation reversal switch
  11. Mixer ON/OFF switch
  12. Mixer speed selector
  13. Heating on signal-lamp

- E**
1. Interruptor general
  2. Interruptor Start/Stop
  3. Sensor de aguja\*
  4. Pulsador display
  5. Selector temperatura
  6. Programador datos
  7. Selector tiempo
  8. Retorno cuba
  9. Vuelco cuba
  10. Inversión sentido rotación mixer
  11. Mixer ON/OFF
  12. Regulación velocidad mixer
  13. Señalización de calentamiento en función

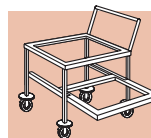


\* A richiesta / Optional extra / Auf Anfrage / Sur demande  
Bajo pedido

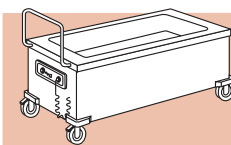
## ACCESSORI ACCESSORIES ZUBERHÖR ACCESSOIRES ACCESORIOS



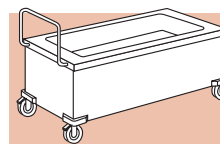
**PAF0601**  
Colino  
Strainer  
Sieb  
Égouttoir  
Colador



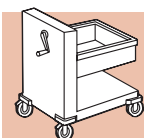
**BACP0000 GN 2 (1/1) + 1 (1/1)**  
Carrello portabacinelle  
Container stand trolley  
Wagen für Behälter  
Chariot porte - bac GN  
Carro portabandejas



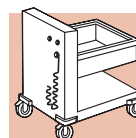
**BACR0000 (GN 2/1) BACR1000 (GN 3/1)**  
Carrello riscaldato  
Heated trolley  
Warmewagen  
Chariot chauffant  
Carro caliente



**BACC0000 (GN 2/1) BACC1000 (GN 3/1)**  
Carrello coibentato  
Insulated trolley  
Wagen thermisch isoliert  
Chariot neutre  
Carro aislado



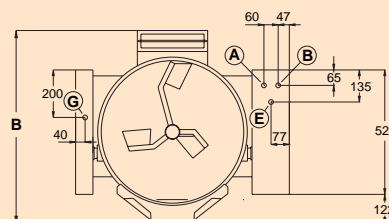
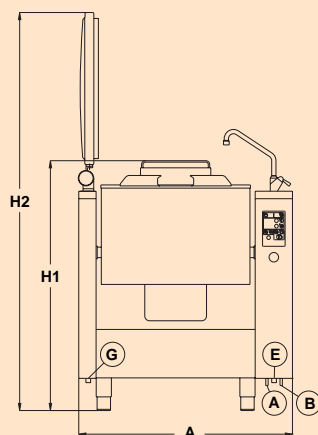
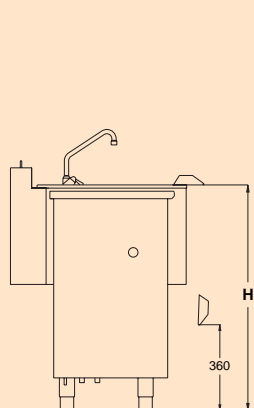
**BACE0010 (GN 2/1)**  
Carrello con vasca elevabile e asportabile  
Trolley with lifting and tilting pan  
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter  
Chariot à relevage avec manivelle  
Carro con cuba elevabile y trasportable



**BACE0020 (GN 2/1)**  
Sollevamento motorizzato / Power lift  
Automatische Kippung / Renversement motorisé  
Elevación motorizado  
Carrello con vasca elevabile e asportabile  
Trolley with lifting and tilting pan  
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter  
Chariot à relevage bac GN électrique  
Carro con cuba elevabile y trasportable



MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO			CBT...060
			CBT...060R
	A	mm.	900
Dimensione Dimension Abmessung Dimension Dimensión	(G/E) B	mm.	812/700
	H	mm.	950
	(G/E) H1	mm.	1055/1015
	H2	mm.	1680
Diametro recipiente Kettle diameter Kessel-Durchmesser Diamètre de la cuve Diámetro marmita	G-E	mm.	600
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur de la cuve Altura marmita	G-E	mm.	260
Volume totale Overall volume Gesamtvolumen Volume total Volumen total	G-E	lt.	73
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Volumen útil	G-E	lt.	60
Velocità mixer Mixer speed Mixer-Geschwindigkeit Vitesse raclleur Velocidad mixer	G-E	rpm	620
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	G	Kw	0,4
	E		9,4
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas	G	Kw	13,5
Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	G-E	C	20200
Collegamento acqua calda Hot water connection Warmwasseranschluss Connexion eau chaude Conexión agua caliente	(A)	G-E	Ø 1/2"
Collegamento acqua fredda Cold water connection Kaltwasseranschluss Connexion eau froide Conexión agua fría	(B)	G-E	Ø 1/2"
Collegamento elettrico Electric connection Elektrische Verbindung Connexion électrique Conexión eléctrica	(E)	G	V/Hz 230/50 - AC - 1N +PE
		E	V/Hz 400/50 - AC - 3N +PE
Collegamento gas Gas connection Gasanschluss Connexion gaz Conexión gas	(G)	G	Ø 1/2"





**FIREX** srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28  
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858  
[www.firex.it](http://www.firex.it) - [firex@firex.it](mailto:firex@firex.it)



I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.