

firex®



CUCIMIX

KOKER MET MENGSTEEEM EN AFSCHRAPER

Produkten : caramel – praliné –
confituren – pâte de fruits –
koken van ganaches – roosteren
noten, amandelen

Kuipinhoud 35 lt

Nuttige inhoud van 3 tot 30 lt

TECHNISCHE KENMERKEN

- Kuip manueel kipbaar
- Bodemplaat in inox AISI 304 (dikte bodemplaat 12 mm / kuipwand 3 mm)
- Afnembaar deksel in inox AISI 304
- Omkastings in inox AISI 304 fijne polijsting (dikte 15-20/10)
- Regelbare voeten in inox AISI 304
- Temperatuurregeling van 20 ° tot 200 °C** via thermostaat geplaatst onder de verwarmingsplaat voor snelle reactie en regeling van de verwarming
- Produkttemperatuursonde onderaan de kuip in direct contact met het produkt

MENGSTEEEM EN AFSCHRAPER

- Uitneembaar mengsteeem met 2 inox mengarmen, voorzien van teflon afschrapers (bestand tot 220 °C)
- Regelbare snelheid (6 tot 20t/min) van het mengsteeem. Draairichting links en rechts. Tijdsinstelling met intervalmogelijkheid

ELEKTRISCHE VERWARMING

- Verwarming via weerstanden ingebouwd onder bodemplaat

OPTIEMOGELIJKHEDEN

- 4 inox wielen

Firex Cucimix

1. Knop algemeen
2. Knop Start/Stop
3. Produkttemperatuursonde
4. Aanduiding van temperatuur en tijden
5. Selectie van temperatuur
6. Knop voor aanpassingen tijd / temperatuur
7. Tijdinstelling
8. Kuip in werkpositie brengen
9. Kuip in ledigingspositie brengen
10. Draairichting menger
11. AAN/UIT menger
12. Snelheidsregelaar voor menger
13. Verwarming AAN



| | | |
|-------------------------|-------------------|---|
| Totale kuipinhoud | Liter | 35 |
| Nuttige kuipinhoud | Liter | 30 |
| Elektrisch | kW | 6,0 |
| Temperatuurbereik | °C | 20 - 200 |
| Snelheid menger | t/min. | 6 - 20 |
| Elektrische aansluiting | Elektrisch (V/Hz) | 400/50 – Drijfkracht + aarding + neutre |
| Lengte | mm | 680 |
| Breedte | mm | 800 |
| Hoogte | mm | 975 |

Stephan bvba – Sluis 11 – 9810 Nazareth (Belgium)

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

Demonstratie toestel op aanvraag
zie produktvideos op www.stephan-belgium.be