

firex[®]



CUCIMIX

KOKER MET MENGSTEEEM EN AFSCHRAPERS

koken – braden – stoven - mengen

**Produkten : soepen – sausen –
stoofvlees - vol au vent – puree –
pasta koken – ajuin aanstoven -
confituren .. (*)**

Kuipinhoud 70 lt

Nuttige inhoud van 5 tot 60 lt

TECHNISCHE KENMERKEN

- Kuip electrisch kipbaar
- Bodemplaat in inox AISI 304 (dikte bodemplaat 12 mm / kuipwand 3 mm)
- Deksel in inox AISI 304 (dikte 12/10)
- Omkastng in inox AISI 304 fijne polijstng (dikte 15-20/10)
- Regelbare voeten in inox AISI 304
- Temperatuurregeling van 20 ° tot 200 °C via thermos taat geplaatst onder de verwarmingsplaat voor snelle reactie en regeling van de verwarming
- Produkttemperatuursonde onderaan de kuip in direct contact met het produkt

MENGSTEEEM EN AFSCHRAPERS

- Uitneembaar mengsteeem met 3 inox mengarmen, voorzien van teflon afschrappers (bestand tot 220 °C)
- Regelbare snelheid (6 tot 20t/min) van het mengsteeem. Draairichtng links en rechts. Tijdsinstelling met intervalmogeljkheid

GASVERWARMING

- Verwarming via inox buisbranders ingebouwd onder bodemplaat

ELEKTRISCHE VERWARMING

- Verwarming via weerstanden ingebouwd onder bodemplaat

OPTIEMOGELIJKHEDEN

- Inox mengrooster bevestigd aan mengarm
- 4 inox wielen (electrische uitvoering)
- Uitloopkraan

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. Tijdstelling
8. Kuip in werkpositie brengen
9. Kuip in ledigingspositie brengen
10. Draairichting menger
11. AAN/UIT menger
12. Snelheidsregelaar voor menger
13. Verwarming AAN



Technische kenmerken

Totale kuipinhoud	Liter	82	115	154	223	353
Nuttige kuipinhoud	Liter	70	90	130	180	310
Gas	kW	13,5	22	22	33	49
Electrisch	kW	9,4	13,5	13,5	21	29
Temperatuurbereik	°C	20 - 200	50 - 220			
Snelheid menger	t/min.	6 - 20	6 - 14		4 - 10	
Electrische aansluiting	Gas (V/Hz)	230/50 - Monofasig + aarding + neutre				
	Electrisch (V/Hz)	400/50 - Drijfkracht + aarding + neutre				
Lengte	mm	900	1455	1455	1655	1755
Breedte	mm	820	1290	1290	1500	1560
Hoogte	mm	1060	1060	1060	1060	1060

(*) Mogelijkheden : aanbraden gehakt, stoofvlees, rund, varkens, gevogelte, wild - vol au vent – kalfsblanket – koken van kippen, tongen, pensen, koppen – hoofdvlees -maken van reuzel – aardappelpuree van vlokken, poeder, diepvriesconcentraat - aanstoven ajuin - champignons bakken – appelcompote – hutsepote - bolognese saus – soepen - gladde sausen – wokken van scampi's – vissoep – paëlla – zarzuela – kaas - en garnaalkroketten – pasta koken en afgieten – trekken van fonds – ajuinconfituur – rijstpap –

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