

03 /

Βραστήρες, Αυτόματοι βραστήρες ρυζιού
Ανατρεπόμενα τηγάνια-brasiere

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΕΜΜΕΣΟΥ Ή ΑΜΕΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΣ

Για γραμμές παραγωγής τροφίμων, κεντρικές κουζίνες, μονάδες εστίασης, φαρμακοβιομηχαίες, νοσοκομεία, στρατόπεδα, κατασκηνώσεις..



CUCIMIX CBT 030 & 070... V1

Αμέσου θερμάνσεως ηλεκτρικοί ή αερίου.

Με μίξερ 7 ταχυτήτων,
χειροκίνητη (30Lt) ή ηλεκτρική (70Lt)
ανατροπή του κάδου. Θερμοκρασία έως 220 °C.

Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Διαστάσεις cm
Ωφελ.	Συν.		
30Lt	37Lt	6÷20Rpm	88x68x97/118cm
70Lt	82Lt	7÷22Rpm	108x83x94/164cm



CUCIMIX CBT... V1

Αμέσου θερμάνσεως ηλεκτρικοί ή αερίου

(ή με ατμό), **με μίξερ 7 ταχυτήτων.**

ΔΙΠΛΑ τοιχώματα, κάδος με ηλεκτρική ανατροπή.

Θερμοκρασία έως 220 °C

Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.		
90Lt	115Lt	6÷21 Rpm	146x129x129cm
130Lt	154Lt	6÷18 Rpm	146x129x129cm
180Lt	223Lt	6÷14 Rpm	167x151x129cm
310Lt	353Lt	4÷10 Rpm	176x156x129cm



ΚΑΠΑΚΙ ΧΥΤΡΑ: Το μαγείρεμα υπό πίεση εγγυάται λιγότερη απώλεια βάρους του προϊόντος και η τεχνολογία CUCIMAX εξασφαλίζει: εξοικονόμηση ενέργειας έως 60%, μείωση χρόνου μαγειρέματος έως 40%, εξοικονόμηση σε νερό έως 70%

ΧΥΤΡΑ

CUCIMIX CBT A... V1

Αμέσου θερμάνσεως ΧΥΤΡΑ.

Ηλεκτρικοί ή αερίου (ή με ατμό),

με μίξερ 7 ταχυτήτων.

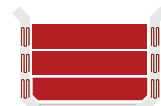
ΔΙΠΛΑ τοιχώματα, κάδος με ηλεκτρική ανατροπή.

Θερμοκρασία έως 220 °C.



Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Πίεση	Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.			
135Lt	162Lt	6÷18Rpm	0,4bar	146x129x129cm
190Lt	235Lt	6÷14 Rpm	0,2bar	166x151x129cm
320Lt	369Lt	4÷10 Rpm	0,2bar	176x156x129 cm

ΕΚΔΟΣΗ CONFECTIONERY



Οι βραστήρες της σειράς **CUCIMIX** διατίθενται εξοπλισμένοι με σύστημα θερμάνσης των τοιχωμάτων του κάδου για το σωστό βράσιμο των προϊόντων που έχουν ως βασικό συστατικό τη ζαχάρη (μαρμελάδα, καραμέλα κ.α.).

Θερμοκρασία πλευρικών τοιχωμάτων έως 130 °C

Με ανοξείδωτες αντιστάσεις για την θέρμανση των τοιχωμάτων του κάδου σε 3 επίπεδα και με 1 πλευρικό βραχιόνια για την τέλεια ομογενοποίηση.



Πλευρικός βραχιόνιας που προστίθεται στο μίξερ



CUCIMIX CBT-C... V1 EL

Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.		
30Lt	37Lt	6÷20Rpm	88x68x97/118cm
70Lt	82Lt	7÷22 Rpm	108x72x94/164cm
90Lt	115Lt	6÷21 Rpm	146x129x129 cm
130Lt	154Lt	6÷18Rpm	146x129x129cm
180Lt	223Lt	6÷14 Rpm	167x151x129cm
310Lt	353Lt	4÷10 Rpm	176x156x129 cm



CONFECTIONERY ΧΥΤΡΑ

CUCIMIX CBT-AC... V1 EL

Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Πίεση	Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.			
135Lt	162Lt	6÷18Rpm	0,4bar	146x129x129cm
190Lt	235Lt	6÷14 Rpm	0,2bar	166x151x129cm
320Lt	369Lt	4÷10 Rpm	0,2bar	176x156x129 cm



BASKETT PRI... V1

Εμμέσου θερμάνσεως ηλεκτρικοί ή αερίου (ή με ατμό). ΔΙΠΛΑ τοιχώματα, κάδος με ηλεκτρική ανατροπή. Αυτόματη πλήρωση νερού στο διάκενο. Θερμοκρασία **έως 105 °C**. Λειτουργία MONO με κλειστό καπάκι.

Χωρητικότητα		Διαστάσεις	Χωρητικότητα		Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.		Ωφελ.	Συν.	
105Lt	120Lt	136x120x129cm	242Lt	264Lt	156x139x129cm
130Lt	145Lt	136x125x129cm	300Lt	325Lt	166x149x129cm
180Lt	200Lt	146x131x129cm	470Lt	500Lt	176x165x149cm



COOK & CHILL
Σύστημα κρυώματος φαγητού με παροχή κρύου νερού.

BASKETT PRI M

Εμμέσου θερμάνσεως ηλεκτρικοί ή αερίου (ή με ατμό). ΔΙΠΛΑ τοιχώματα, κάδος με ηλεκτρική ανατροπή. **Με μίξερ**. Αυτόματη πλήρωση νερού στο διάκενο. Θερμοκρασία **έως 105 °C**. Λειτουργία MONO με κλειστό καπάκι.

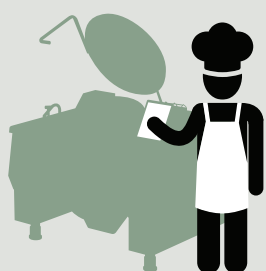
ΜΕ ΜΙΞΕΡ



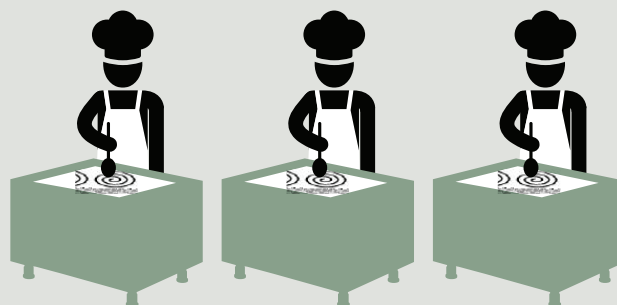
Χωρητικότητα		Διαστάσεις	Χωρητικότητα		Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.		Ωφελ.	Συν.	
Στρ. Μίξερ 12÷40Rpm					
80Lt	100Lt	108x92x84cm	180Lt	200Lt	146x131x129cm
105Lt	120Lt	136x120x129cm	242Lt	264Lt	156x139x129cm
130Lt	145Lt	136x125x129cm	301Lt	325Lt	166x149x129cm
			470Lt	500Lt	176x165x149cm

Βιομηχανικό μαγείρεμα:

Η χρήση ενός βιομηχανικού βραστήρα, ηλεκτρικό ή αερίου, μεταφράζεται σε μία αξιοσημείωτη μείωση του χρόνου μαγειρέματος και του ανθρώπινου δυναμικού, σε εξοικονόμηση ενέργειας και νέες γαστρονομικές δυνατότητες.



VS



1 cucimix > 310Lt

3 παραδοσιακά μηχανήματα 100Lt > βραστήρας 300Lt



πρόγραμμα + ολοκλήρωση



ανακάτεμα + παρακολούθηση



1/4 του οκτώωρου



3 πλήρη οκτάωρα

2
ώρες

24
ώρες

Με το Cucimix, έχουμε 1/12 καταπόνηση εργασίας συγκριτικά με τα παραδοσιακά μηχανήματα

Το κατάλληλο μοντέλο για εσάς.
Cucimix διατίθεται σε διάφορες εκδόσεις και σε χωρητικότητα 30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310Lt



FIXPAN

Εμμέσου θερμάνσεως ηλεκτρικοί ή αερίου (ή με ατμό). Σταθερός κάδος με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα. Ιδανικοί **για το βράσιμο** σε νερό μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων **και για την παστερίωση** συσκευασμένων προϊόντων. Θερμοκρασία έως 110 °C.

Χωρητικότητα		Διαστάσεις	Χωρητικότητα		Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.		Ωφελ.	Συν.	
100Lt	113Lt	105x95x90/165cm	200Lt	220Lt	121x113x90/182cm
139Lt	150Lt	105x95x90/165cm	317Lt	342Lt	134x126x90/197cm
			455Lt	480Lt	134x126x105/212cm



Extra σύστημα για την διαδικασία της παστερίωσης. Με σένσορα μέτρησης της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος και με σύστημα κυκλοφορίας νερού για ομοιόμορφη θερμοκρασία.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ

Μηχανήματα πολλαπλών χρήσεων για την εκτέλεση των κύριων μεθόδων μαγειρέματος: τηγάνισμα (φριτέζα), βράσιμο, τσιγάρισμα, μπρεζέ, σωτάρισμα, μαγείρεμα υπό πίεση (χύτρα). Εξοικονόμηση χρόνου καθημερινά στην παραγωγική εργασία.

FIGARO

Ο πυθμένας του κάδου χωρίζεται σε 2 ανεξάρτητες ζώνες (οριζόντια ή κάθετα) και αυτό μας επιτρέπει να έχουμε διαφορετικές θερμοκρασίες. Προαιρετικά μπορεί να είναι εξοπλισμένο **με LIFT**.



DFIE... V2

Κάδος με ηλεκτρική ανατροπή. **Με ακίδα θερμοκρασίας**. Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.

Χωρητικότητα	Διαστάσεις
100Lt	130x96x115cm
150Lt	165x96x115cm

ΧΥΤΡΑ

DFIE... A-D V2

Κάδος με ηλεκτρική ανατροπή, **ΧΥΤΡΑ** για μαγείρεμα υπό πίεση. **Με ακίδα θερμοκρασίας**. Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.

Χωρητικότητα	Διαστάσεις
Πίεση: 0,4bar	
100Lt	130x96x115cm
150Lt	165x96x115cm

BETTERPAN



BETTERPAN DBR... V1

Ηλεκτρικά ή αερίου. Κάδος με ηλεκτρική ανατροπή.
Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.

BETTERPAN DBR C... V1

Ηλεκτρικά ή αερίου, **με LIFT**. Κάδος με ηλεκτρική ανατροπή. Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.



Χωρητικότητα		Χωρητικότητα σε GN	Διαστάσεις cm
Ωφελ.	Συν.		
110Lt	130Lt	2 x GN1/1	147x113x129cm
145Lt	173Lt	3 x GN1/1	173x113x129cm
180Lt	216Lt	4 x GN1/1	200x113x129cm
220Lt	258Lt	4 x GN1/1	226x113x129cm



ΧΥΤΡΑ

BETTERPAN DBR A...V1

Ηλεκτρικά ή αερίου, **ΧΥΤΡΑ** για μαγείρεμα υπό πίεση.
Κάδος με ηλεκτρική ανατροπή.
Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.

BETTERPAN DBR A-C

Ηλεκτρικά ή αερίου, **ΧΥΤΡΑ** για μαγείρεμα υπό πίεση **με LIFT**.
Κάδος με ηλεκτρική ανατροπή.
Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.



Χωρητικότητα		Χωρητικότητα σε GN	Διαστάσεις
Ωφελ.	Συν.		
Πίεση: 0,4bar			
110Lt	130Lt	2 x GN1/1	147x113x129cm
145Lt	173Lt	3 x GN1/1	173x113x129cm
180Lt	216Lt	4 x GN1/1	200x113x129cm

ΑΥΤΟΜΑΤΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΡΥΖΙΟΥ, ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ



EXTRA
Cook & Chill
γραμμή παραγωγής
για ζυμαρικά και ρύζι.



MULTICOOKER CPMD

Βραστήρες για ζυμαρικά, ρύζι, σούπες, λαχανικά, άσπρο και κόκκινο κρέας.

Αμέσου θερμάνσεως ηλεκτρικοί ή αερίου.

Συνεχής παραγωγή, 1 ή 2 κάδοι με καλάθια με ηλεκτρική ανατροπή. Θερμοκρασία έως 110 °C.

Μοντέλο	Χωρητ. Lt.	Φορτίο Kg ξηρό προϊόν	Διαστάσεις cm
1 κάδος			
1-12	120Lt	12/15Kg	80x90x90/180cm
1-18	180Lt	18/23Kg	100x90x90/180cm
1-24	240Lt	24/30Kg	120x90x90/180cm

Μοντέλο	Χωρητ. Lt.	Φορτίο Kg ξηρό προϊόν	Διαστάσεις cm
2 κάδοι			
2-12	120+120Lt	(2x)12/15Kg	160x90x90/180cm
2-18	180+180Lt	(2x)18/23Kg	200x90x90/180cm
2-24	240+240Lt	(2x)24/30Kg	240x90x90/180cm