

## Котлы с мешалкой (Cucimax)



### СВТ

### СВТ автоклав

**Cucimax** — универсальный в использовании котел, гарантирующий оптимизацию производственных процессов и человеческих ресурсов и, следовательно, экономию энергии и расходов. Уникальная новая серия продукции была создана, чтобы предложить следующие преимущества: **Cucimax приготовление пищи под давлением** (при наличии в котле данной опции). Теперь Вы можете готовить под давлением и перемешивать в то же самое время: эта новая система объединяет выгоду приготовления в автоклаве с автоматической функцией смешивания. Cucimax - полноценное, надежное и многофункциональное устройство для приготовления следующих блюд: от соусов до джемов, от мясных блюд до паровых овощей и многих других блюд.

### **Экономия при приготовлении под давлением по сравнению с обычным приготовлением:**

Потребление энергии — 40/60 %

Время приготовления — 30/40 %

Расход воды при приготовлении — 70 %

Меньшее сокращение веса конечного продукта

Более высокие качества конечного продукта

### **Рекомендации по применению Cucimax:**

Тушеные блюда — тушение и приготовление под давлением.

Овощи (особенно зеленые) — пассировка и обжаривание.

Шоколад — обычное приготовление.

Гуляш — тушение и приготовление под давлением.

Тушеная телapia — обжарка и тушение.

Марокканский тажин — длительное тушение.

Картофель — приготовление на пару.

Китайская еда — обжаривание с помешиванием.

Соусы — обжарка и тушение.

Карамель — обычное приготовление.

Говядина бургиньон — пассировка и приготовление под давлением.

Птица — обжаривание.

Курица — приготовление под давлением и тушение.

Жаренный рис и бобовые — обжарка и приготовление под давлением.

Картофельное пюре — приготовление под давлением и обычное приготовление.

Шинкованная капуста — тушение и приготовление под давлением.

Лук — пассировка.

Наполнители пасты — длительное тушение.

### **Конструкционные характеристики:**

- Варочная емкость из нержавеющей стали AISI 304 (толщина дна 12 мм).
- Емкость с электрическим опрокидыванием относительно передней оси.
- Крышка с двойной изоляцией из нержавеющей стали AISI 304, уравновешенная пневматической пружиной для ее фиксации в нужном положении.
- Независимый каркас из нержавеющей стали AISI 304.
- Внешний кожух из нержавеющей стали AISI 304 с сатиновым покрытием.
- Быстрый доступ к главным функциональным частям (Friendly Service).
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304, имеют съемную крышку для операций по очистке.
- Регуляция температур от 20° до 220°С с помощью температурного датчика, расположенного под варочной поверхностью, а также датчика, расположенного в варочной емкости, которые гарантируют точное определение и быстрое реагирования нагревающей системы на изменение температуры.

### **Мешалка:**

- Автоматическое устройство перемешивания с 3-мя лопастями, съемными тефлоновыми скребками или скребками из кремневой стали для облегчения операций по очистке. Перемешивающий механизм, вращающийся в двух направлениях, с регулированием скорости и времени (включая интервал) непосредственно на панели управления.
- Возможность установить дополнительный скребок для очистки стенок котла или дополнительную лопасть для более тщательного перемешивания продукта (опция).

### **Газовая версия:**

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из нержавеющей стали.
- Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки.
- Нагрев контролируется электронной платой с автоматической установкой минимальной температуры 2 °С до заданных значений SETPOINT.

### **Электрическая версия:**

- Нагрев посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800

### **Версия автоклава:**

- Крышка с двойной укрепленной стенкой, уравновешенная пневматической пружиной, для фиксации ее в нужном положении, с ручной системой закрытия с помощью двух систем (рычаг и давление).
- Прокладка из силиконовой резины для пищевых продуктов.
- Предохранительный клапан установленный на 0,5 бар.

### **Характеристики электронной панели управления:**

- Сообщение на языке пользователя.
- Предельно проста для понимания и эксплуатации.

- Гарантирует предельно точную установку температуры в диапазоне от 20 °С до 220 °С.
- Предоставляет возможность выбора нескольких способов приготовления: варка, приготовление под давлением, тушение (обжаривание, пассировка, обжарка), используя термощуп или используя мягкое приготовление (два последних с использованием второго термощупа).
- Издает акустический сигнал по окончании приготовления.
- Позволяет выбрать количество литров заливаемой воды, холодной или горячей, а затем осуществляет автоматический залив.
- Контролирует два стандартных термощупа: в дне емкости (стандарт) и в самой варочной емкости в контакте с продуктом (опция).
- Предоставляет возможность запрограммировать приготовление на точную дату и время в будущем.
- Контролирует вращение мешалки по часовой и против часовой стрелки, интервалы и 7 скоростей перемешивания.
- Если запрограммировано, то может сохранять температуру 65 °С после окончания приготовления.
- Уведомляет о необходимости текущего обслуживания согласно графику.
- Имеет блок контроля и передачи данных по протоколу НАССР.
- Предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации.
- В случае возникновения аварийного сигнала четко указывает к какому компоненту он относится.
- Имеет большой экран с подсветкой.

#### **Основные опции и комплектующие:**

- Колеса
- Сито
- Клапан слива из нержавеющей стали
- Душ для операций по очистке
- Розетка на 220 В
- Дополнительный боковой скребок
- Тележки