

Котлы с мешалкой (Cucimix)



СВТ

Cucimix — Безопасное и надежное оборудование, которое обеспечивает хорошее качество готовых продуктов, экономит человеческие ресурсы и время. Возможность управления многими параметрами позволяет оборудованию работать автоматически и без постоянного надзора сотрудников кухни, при этом оно занимает площадь менее 2 куб. метров. Вот несколько примеров блюд, которые можно приготовить в котле Cucimix: рагу, ризотто, супы, тушеные блюда, пасту, соусы, сладости, покрытые сахарной коркой, крема, джемы, мясные бульоны, мясные и рыбные соусы, обжаренные в масле грибы, белый соус, обжаренный лук, морепродукты, наполнители пасты, овощи, горчицу и многое другое.

Рекомендации по применению Cucimix:

- тушеные блюда
- овощи (особенно зеленые)
- шоколад
- гуляш
- тушеная телapia
- марокканский тажин
- картофель
- китайская еда
- соусы
- карамель
- говядина бургиньон
- птица
- курица
- жаренный рис и бобовые
- картофельное пюре
- шинкованная капуста
- лук
- наполнители пасты

Конструкционные характеристики:

- Варочная емкость из AISI 304 (дно толщиной 12 мм, стенки толщиной 3 мм)
- Емкость с электрическим опрокидыванием относительно передней оси.
- Крышка и внешний кожух из нержавеющей стали AISI 304, сатиновое покрытие.
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304, для обеспечения устойчивости.
- Регуляция температур от 20° до 220°C с помощью температурного датчика, расположенного под варочной поверхностью в контакте с дном котла, который гарантирует 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.

Газовые версии:

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

Электрические версии:

- Нагрев посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800.

Характеристики электронной панели управления:

- Предельно проста для понимания и эксплуатации.
- Гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуры в диапазоне от 20 °C до 220 °C.
- Издаёт акустический сигнал по окончании процесса приготовления.
- Контролирует два стандартных термощупа: в дне котла (стандарт) и в варочной емкости в контакте с продуктом (опция).
- Имеет блок контроля и передачи данных по протоколу HACCP.
- Показывает простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации.
- Позволяет регулировать скорость мешалки в двух направлениях (по часовой и против часовой стрелки) и устанавливать паузу.

Основные опции и комплектующие:

- Колеса
- Сито
- Клапан слива из нержавеющей стали
- Дополнительный боковой скребок
- Тележки
- Перемешивающая решетка