

## Котлы с мешалкой (Cucimix 30)



### СВТЕ030

**Cucimix 30** - 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 само оборудование занимает площадь менее 2 куб. метров. Вот несколько примеров блюд, которые можно приготовить в котле Cucimix 30: 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.

#### Конструкционные характеристики:

- Варочная емкость из AISI 304 (дно толщиной 10 мм, стенки толщиной 2 мм).
- Емкость с ручным опрокидыванием относительно передней оси.
- Съемная крышка из нержавеющей стали AISI 304, сатиновое покрытие снаружи.
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304, для обеспечения устойчивости.
- Регуляция температур от 20° до 220°C с помощью температурного датчика, расположенного за варочной поверхностью, который является гарантией точного определения и быстрого реагирования нагревающей системы.
- Второй датчик-щуп внутри котла поставляется в стандартной комплектации.

#### Характеристики электронной панели управления:

- Простота понимания и использования.
- Гарантирует точную установку времени и температуры в интервале от 20 °C до 220 °C.
- Издаёт звуковой сигнал по окончании приготовления.
- Контролирует 2 термощупа: в дне емкости (стандарт) и внутри емкости в контакте с продуктом (опция).
- Имеет предустановку для подключения блока контроля и передачи данных по протоколу НАССР.
- Гарантирует установку скорости смешивания по часовой и против часовой стрелки и установку интервалов.

**Основные опции и комплектующие:**

- Колеса
- Сито
- Блок контроля и передачи данных по протоколу НАССР.