

firex
friendly innovative



CUCIMIX
MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- Gb > MIXING DEVICE WITH THREE ARMS ENTIRELY REMOVABLE
- It > MESCOLATORE A TRE BRACCI COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De > 3-ARMIGES RUHR WERK KOMPLETT ABNEHMBAR
- Fr > DISPOSITIF DE MÉLANGÉ À TROIS BRAS ENTièrement AMOVIBLE
- Hu > MIXELŐ KÉSZÜLÉK, 3 LEVEHETŐ KARRAL

- Gb > BALANCED LID
- It > COPERCHIO BILANCIATO
- De > GEWICHTSKOMPENSIERTER DECKEL
- Fr > COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
- Hu > KIEGYENSÚLYOZOTT FEDÉL



- Gb > FILLING TAP (COLD/HOT WATER)
- It > RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA)
- De > HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/ KALT) IN DAS BECKEN
- Fr > ROBINET DE REMPLISSAGE D'EAU (CHAUDE /FROIDE) DANS LA CUVE
- Es > TÖLTŐCSAP (HIDEG/MELEG VÍZ)

- Gb > SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD.
- It > SECONDA Sonda DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De > ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCH GUT.
- Fr > DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT.
- Hu > MÁSODIK HŐSZONDA, KÖZVETLEN KAPCSOLATBAN A TERMÉKKEL



BRAISING PANS WITH MIXER
 BRASIERE MIXER
 BRATPFANNEN MIXER
 SAUTEUSES MIXEUR
 TÖBBFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY MIXERREL



■ Gb > Safety, reliability, better quality of finished goods, availability of human resources, money and time-saving you can resume all those words with only one: CUCIMIX. A polyvalent apparel allowing you to work automatically and without a constant control of the kitchen staff, taking up less than two cubic metres. Ragouts, risottos, soups, stews, pasta, sauces, sweets coated with burnt sugar, creams, jams, broths, meat's and fish's sauces, sautéed mushrooms, white sauce, browned onions, seafood, pastas stuffing, vegetables, mustards... are only a few examples of CUCIMIX abilities.

■ It > Sicurezza, affidabilità, maggiore qualità del prodotto finito, disponibilità delle risorse umane, risparmio di tempo e denaro si possono riassumere in una sola parola: CUCIMIX. Un'apparecchiatura

polivalente che permette di lavorare automaticamente e senza costante controllo del personale di cucina, in meno di due metri cubi. Ragù, risotti, minestre, spezzatini, pasta, salse, caramellati, creme, marmellate, brodi, sughi di carne e pesce, funghi trifolati, besciamella, soffritti, frutti di mare, ripieni per pasta, verdure, mostarde... sono soltanto pochi esempi delle potenzialità di CUCIMIX.

■ De > Sicherheit, Zuverlässigkeit, qualitativ besseres Kochergebnis, weniger Zeitaufwand für das Bedienpersonal, die Ersparnis an Zeit und Geld kann in einem Wort zusammengefasst werden: CUCIMIX. Ein multifunktionales Gerät, das ein automatisches Arbeiten in der Küche erlaubt ohne konstante Kontrolle durch das Personal. Der Platzbedarf ist weniger als zwei Kubikmeter.

Ragu, Risotto, Suppen, Gulasch, Nudeln, Soßen, Karamelzucker, Creme, Marmellade, Fleischsoßen, Fischsoßen, mit Öl und Essig zubereitete Pilze, Béchamelsoße, Angebratenes, Meeresfrüchte, Füllungen für Nudeln, Gemüse, Senf... sind nur wenige Beispiele für die Leistungsfähigkeit der CUCIMIX.

■ Fr > Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, disponibilité des ressources humaines, épargne de temps et d'argent on peut résumer tous ces mots avec un seul: CUCIMIX. Un appareil polyvalent que permet de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine dans moins de deux mètres cubes. Ragouts, risottos, potages, étuvées, pâtes, sauces, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons

sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, gratin dauphinois... son seulement quelques exemples des potentialités de CUCIMIX.

■ Hu > Biztonság, megbízhatóság, jobb minőségű végtermék, elérhető munkaerő, idő- és pénzpórolás, mindez egy terméket jellemez; a CUCIMIX-et. Egy multifunkciós gép, mely kevesebb, mint 2 köbméteren elfér, automatikusan működik, így nincs szükség a konyhai személyzet állandó figyelmére. Raguk, rizottók, levesek, pörköltök, tészták, szószok, dzsemek, alaplevek, hús- és hal szószok, Bechamel mártás, pirított hagymák, tengeri ételek, tésztatöltelékek, zöldségek, mustárok... csak néhány példa, mi mindent készíthetünk a CUCIMIX-el.

A CUCIMIX LEGSIKERESEBB TERMÉKEI

Pörkölték _____
Zöldséges (főleg a zöld színűek) _____
Csokoládé _____
Gulyás _____
Párolt tilapia _____
Burgonya _____
Sült rizs és hüvelyesek _____
Baromfik _____

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF CUCIMIX

Stews _____
Vegetables (especially green ones) _____
Chocolate _____
Goulash _____
Braised tilapia _____
Morrocan tajines _____
Potatoes _____
Chinese food _____
Sauces _____
Karamell _____
Beef bourguignon _____
Poultry _____
Chicken _____
Fried rice and legumes _____
Mashed potatoes _____
Shredded cabbage _____
Onions _____
Pasta-stuffings _____



KONSTRUKTÍV JELLEMZŐK

- Rozsdamentes acélból készült főzőedény AISI 304 (alj 12 mm vastagságú, az edény fala 3 mm vastagságú). Elektromosan billenő elülső rész.
- Önálló keret, AISI 304 rozsdamentes acélból (vastagság 40/10)
- Külső borítás AISI 304 rozsdamentes acél, szaténfény csillogással
- AISI 304 rozsdamentes acél, állítható lábazat a különböző magasságokhoz, levehető borítás a könnyebb tisztításért
- 20-220 Celsius fok közti hőmérsékletbeállítások a főzőfelület alatti szenzor méri a hőfokot.

GÁZ TÍPUSÚ

- nagy hatékonyságú, rozsdamentes acélból készült melegítő csövek
- gyújtóláng nélküli automata begyújtás és láng-ellenőrzés
- elektronikus kártya vezérli a hevítést, mely automatikusan aktiválódik a minimum 2 Celsius fok (setpoint) elérése előtt.

ELEKTROMOS TÍPUS

- elektronikus kártyával vezérelt INCOLOY 800as ötvözetű páncélozott elemek biztosítják a hevítést.



MIXER

- Automata mixelő készülék, 3 karral, teflon és harmonikus acél kaparókkal, melyek teljes egészében eltávolíthatóak, megkönnyítve ezzel a tisztítást. Mindkét irányban forog, a vezérlőpanel segítségével állítható sebesség és időkorlát (beleértve a szünetet is).

CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm). Vessel with

- electric tilting on front part.
- Lid and outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish.
- Adjustable feet in stainless steel AISI304 to ensure levelling.
- Temperature (adjustable from 20° to 200°C) is measured by a sensor in direct contact with the bottom, just under the cooking surface, to ensure a precise temperature survey and a quick reaction of the heating system.

MIXER

- Automatic mixing device with three arms and teflon and harmonic steel scrapers, entirely removable to make cleaning easier. Rotation in both directions, with speed regulation and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.

GAS VERSIONS

- Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board.





ELEKTROMOS EGYSZERŰSÉG

- a felhasználó nyelvén „kommunikál”
- könnyen megtanulható a használata

• 20 és 220 celsius fok között precíz hőmérsékleti beállítások, és főzési időtartamok.

• 2 különböző hőszonda; az edény alján ill. az edényben érintkezve az étellel a még kifinomultabb főzés érdekében

- s személyi számítógépre csatlakoztatható, HACCP ellenőrzés céljából
- hangjelzéssel figyelmeztet a főzési idő végére

- rendszerüzenetek küldése a leggyakoribb problémák azonosítására és megoldására

- beállítható a mixelés iránya (óramutató járásával azonosan/ ellentétesen), sebessége, szünet.

ELECTRO NIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- is extremely easy to learn and to use;
- grant to set times and

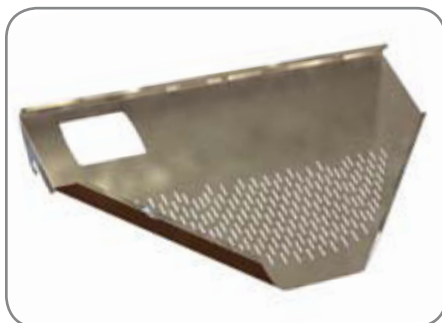
- temperatures very precise with values from 20°C to 220°C;
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking;
- offers 2 different temperature probes: in the bottom (standard) and in the vessel in contact with the product (optional);
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control;
- provides simple messages to help to identify and correct the most common errors of use;
- grant to set the mixing speeds in clock and anticlockwise and to set the pause time;

FŐBB OPCIÓK ÉS KIEGÉSZÍTŐK

- Kerekek
- Szűrők
- HACCP ellenőrző
- Rozsdamentes acél szelep (mosó)
- Extra kaparó az edény falához
- Kézikocsik
- Mixelő rács

MAIN OPTIO NALS AND ACCESSORIES

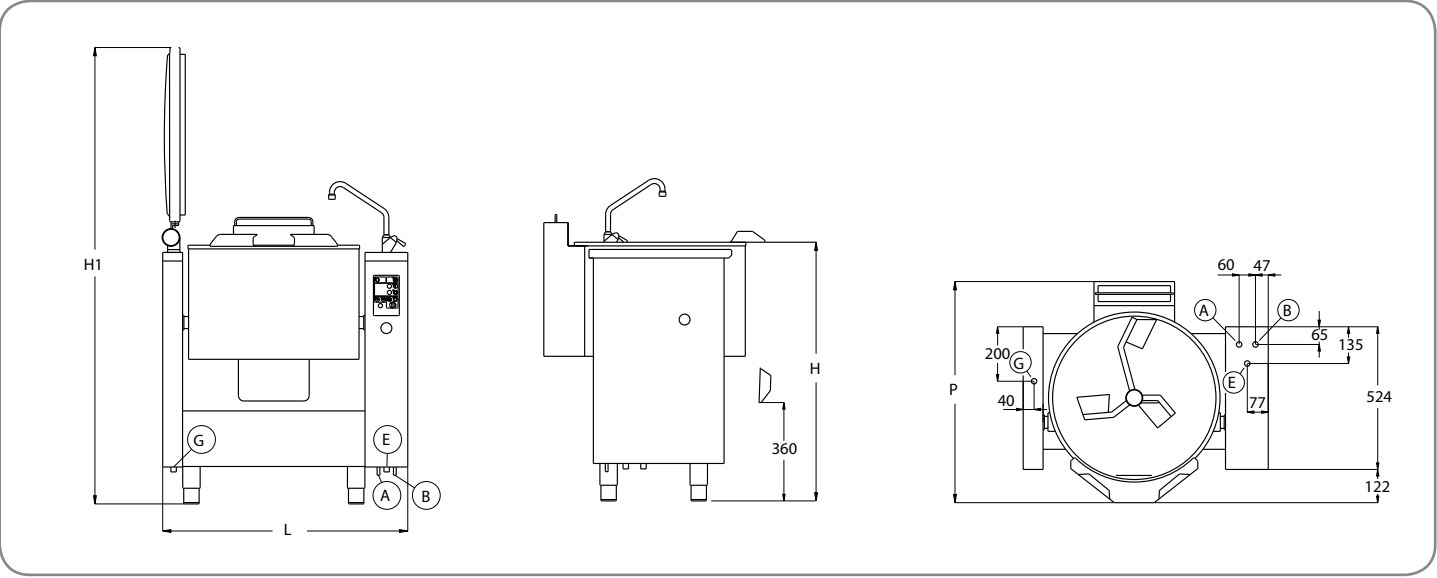
- Wheels
- Strainer
- HACCP Controller
- Washout stainless steel valve
- Extra scraper for the wall
- Trolleys
- Mixing grid



TÖBBFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY MIXERREL / BRAISING PANS WITH MIXER

MOD.	Méretek Dimensions mm (L x P x H)	H1 mm.	Mixer sebesség Mixer speed rpm	Főzőedény Cooking Vessel		Gáz típus Gas Version		Elektromos típus Electric Version	
				Térfogat hasznos/teljes Useful/overall capacity lt	Edény méretek Pan dim. mm	Gáz teljesítm. Gas power rating Kw	Elektromos csatlakozás Elect. connection V/Hz	Elektromos csatlakozás Elect. connection V/Hz	Elektromos teljesítm. Elect. power rating Kw
CBTG 070	1000x830 h. 925	1705	6-22	70/82	600x290	13,5	230/50 - AC - 1N + PE	-	-
CBTE 070	1000x715 h. 925	1705	6-22	70/82	600x290	-	-	400/50 3N+PE AC	9,4

INSTALLÁCIÓ / INSTALLATION



- (E) Elektromos csatlakozás 3/4"
(E) Electric connection 3/4"
- (G) Gáz bemenet 3/4"
(G) Gas inlet 3/4"
- (A) Forró víz bemenet 3/4"
(A) Hot water inlet 3/4"
- (B) Hideg víz bemenet 3/4"
(B) Cold water inlet 3/4"



