# MIX-MATIC C/F

## Marmite automatique de cuisson et refroidissement




## LE COOK & CHILL EN TOUTE CONFIANCE

Le Mix-Matic C/F est une marmite basculante avec mélangeur d'un nouveau concept, idéale pour cuire puis refroidir rapidement fonds, soupes, purées, sauces, crèmes, etc. Il est destiné aux cuisines centrales, traiteurs et industries agroalimentaires. Entièrement automatique, il réduit les opérations manuelles au minimum et permet

**de cuire et refroidir en toute sécurité dans** un seul appareil, sans transvaser le produit de la marmite à la cellule.

**Proposé en deux modèles de 150 et 300 litres, le Mix-Matic C/F est chauffé** indirectement, par résistances électriques ou par vapeur à 1 bar (120 °C) ou 1,5 bar (127 °C). Le refroidissement se fait par circulation d'eau glacée dans la double paroi. Le

**mélangeur brasse et amalgame le produit en continu pendant la cuisson** et le refroidissement : cuisson homogène, aucun attachement et refroidissement plus rapide. Le Mix-Matic C/F est un appareil pratique et sûr pour le Cook & Chill, conforme à la réglementation et aux procédures HACCP.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# MIX-MATIC C/F

## Marmite automatique de cuisson et refroidissement

### CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304
- Châssis porteur en acier inox AISI 304 avec pieds réglables
- Cuve en acier inox AISI 316 entièrement isolée
- Couvercle équilibré avec poignée athermique
- Chauffage électrique indirect par résistances Incoloy
- Chauffage vapeur indirect par double paroi

### FONCTIONNEMENT

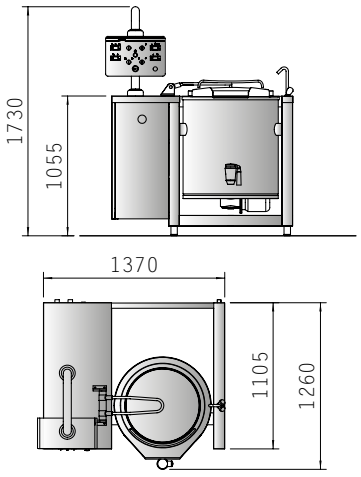
- Basculement automatique de la cuve de cuisson
- Refroidissement du produit par circulation d'eau glacée dans la double paroi
- Brassage automatique du produit
- Sécurités de basculement et de brassage
- Niveau d'eau automatique dans la double paroi (version électrique)
- Robinet d'eau chaude et froide
- Sonde de température du produit
- Tableau de commande électromécanique 24 V sur bras mobile

### ACCESSOIRES

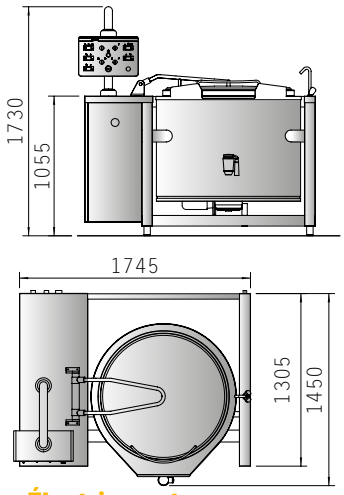
- Vanne à boisseau inox DN50 de vidange du produit
- Vanne à boisseau inox DN65 de vidange du produit
- Porte de protection du tableau de commande
- Filtre égouttoir
- Orifice d'évacuation des vapeurs et d'ajout d'ingrédients
- Compteur d'eau chaude et froide
- Douchette de lavage
- Chariot avec bac de 100 litres réglable en hauteur

| DONNÉES TECHN. | C/F 150 ÉLECTRIQUE | C/F 150 VAPEUR | C/F 300 ÉLECTRIQUE | C/F 300 VAPEUR |
|---|---|---|---|---|
| Capacité de la cuve litres | 150 | 150 | 300 | 300 |
| Pression vapeur bar | - | 1-1.5 | - | 1-1.5 |
| Consommation de vapeur kg/h | - | 130 | - | 160 |
| Puissance kW | 24,5 | 1 | 36,5 | 1 |
| Tension V | 3~230/400V50Hz+PE | 3~230/400V50Hz+PE | 3~230/400V50Hz+PE | 3~230/400V50Hz+PE |
| Arrivée d'air comprimé Ø | 1/8" | 1/8" | 1/8" | 1/8" |
| Indice de protection IP | 55 | 55 | 55 | 55 |
| Poids net kg | 400 | 400 | 600 | 600 |

### PLANS TECHNIQUES




Électrique et vapeur
Mix-Matic C/F 150




Électrique et vapeur
Mix-Matic C/F 300

Reproduction totale ou partielle interdite - Mai 2021

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MARQUÉ CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001
Système de Management de la Qualité certifié

NILMA S.p.A. - Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it
Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE