MIX-MATIC

Marmite basculante avec mélangeur



DES RÉSULTATS GARANTIS

Le Mix-Matic est bien plus qu'une marmite classique. Grâce à son mélangeur automatique, il prépare facilement et sans effort soupes, purées, risottos, crèmes, béchamels, confitures, bouillies, entremets au lait et bien d'autres plats. Conçu pour une production de haute qualité, le Mix-Matic assure une cuisson parfaitement uniforme, un contrôle précis de la température et la vidange automatique du produit dans le chariot de récupération. Sans compter de nombreux autres atouts : gain de temps et de main-d'œuvre, moindre consommation d'énergie, fiabilité et sécurité d'utilisation. Le Mix-Matic existe en quatre **modèles de 150, 200, 300 et** 500 litres de capacité, en versions vapeur indirecte et électrique fonctionnant à 1 et 1,6 bar. Grâce à l'automate et au logiciel CCMP, la version la plus évoluée assure le suivi de tous les paramètres HACCP, la gestion des recettes, l'autodiagnostic et, avec un lecteur de codes-barres, la traçabilité complète des ingrédients, également via tablette ou smartphone. Des atouts exclusifs qui font du Mix-Matic un appareil innovant, indispensable aux besoins de production de toute grande cuisine ou industrie agroalimentaire.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

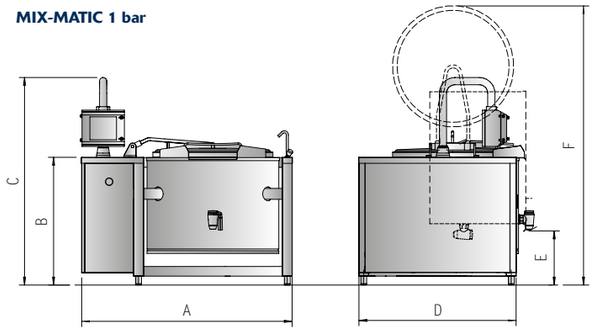


MIX-MATIC

Marmite basculante avec mélangeur

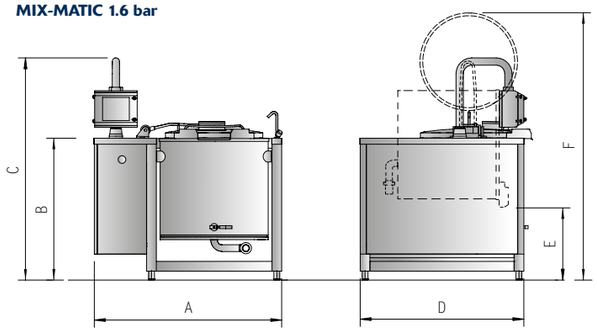
PLANS TECHNIQUES

MIX-MATIC 1 bar



DIMENSIONS mm	A	B	C	D	E	F
MIX-MATIC 150	1250	1000	1600	990	440	1870
MIX-MATIC 200	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 300	1745	1060	1730	1310	450	2310
MIX-MATIC 500	2000	1250	1950	1770	400	2650

MIX-MATIC 1.6 bar



DIMENSIONS mm	A	B	C	D	E	F
MIX-MATIC 150	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 200	1545	1165	1730	1350	590	2200
MIX-MATIC 300	1845	1160	1820	1310	550	2410
MIX-MATIC 500	2000	1250	1950	1780	400	2930

DONNÉES TECHN.

MIX-MATIC 1 bar	150 E	150 V	200 E	200 V	300 E	300 V	500 E	500 V
Pression de service, bar	1	1	1	1	1	1	1	1
Température, °C	120	120	120	120	120	120	120	120
Capacité utile, l	125	125	200	200	300	300	500	500
Diamètre intérieur de la cuve	595	595	760	760	965	965	1295	1295
Raccordement vapeur, Ø	-	1″1/4	-	1″1/4	-	1″1/2	-	1″1/2
Tension	3/N*~ 400/230V 50 Hz + PE							
Puissance installée, kW	24	0.5	30	0.5	48	1	72	2.2
Consommation de vapeur, kg/h	-	120	-	160	-	240	-	300
Purgeur, Ø	-	1/2″	-	1/2″	-	1/2″	-	1/2″
Raccordement eau, Ø	1/2″	1/2″	1/2″	1/2″	1/2″	1/2″	3/4″	3/4″
Poids, kg	416	405	460	450	570	550	800	780
MIX-MATIC 1.6 bar	**150 E**	**150 V**	**200 E**	**200 V**	**300 E**	**300 V**	**500 E**	**500 V**
Pression de service, bar	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6
Température, °C	129	129	129	129	129	129	129	129
Capacité utile, l	150	150	200	200	300	300	500	500
Diamètre intérieur de la cuve	760	760	760	760	965	965	1295	1295
Poids, kg	445	435	460	450	570	550	800	780

* versions électriques uniquement

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

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

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

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Reproduction, même partielle, interdite. Juin 2023

MIX-MATIC

Marmite basculante avec mélangeur



MODÈLES

MIX-MATIC 150	MIX-MATIC 200	MIX-MATIC 300	MIX-MATIC 500

VERSIONS

ÉLECTRIQUE
Chauffage indirect par double paroi (1 bar/120 °C ou 1,6 bar/129 °C) équipée de résistances en acier Incoloy dans l'eau adoucie, régulateur de niveau automatique, purgeur d'air et soupape de sécurité.

VAPEUR
Chauffage indirect par double paroi alimentée en vapeur basse pression (1 bar/120 °C ou 1,6 bar/129 °C), avec électrovanne d'arrivée vapeur, soupape de sécurité et purgeur.

SIMPLE D'UTILISATION

En version de base avec programmateur électronique, le Mix-Matic permet de programmer entièrement les paramètres et les opérations de cuisson. Le mélangeur programmable supprime une tâche manuelle pénible. Le basculement automatique de la cuve assure une vidange sans difficulté.

HYGIÈNE TOTALE

La cuve en inox AISI 316 présente une finition alimentaire uniforme et des angles à grand rayon. Le mélangeur se démonte à la main pour le nettoyage. L'accouplement de l'arbre du mélangeur est situé au-dessus du niveau maximal du produit.

UNE OPTION PRATIQUE

Le Mix-Matic peut être équipé d'un chariot de récupération placé devant l'appareil : grâce à son bac GN de 100 litres réglable en hauteur, le produit cuit est récupéré en toute sécurité.



TOUT SOUS CONTRÔLE

Sur demande, la version la plus évoluée, avec automate, assure la programmation des recettes, le suivi des paramètres HACCP, l'autodiagnostic de l'appareil, l'affichage des alarmes, le contrôle de la température de la surface d'échange et le réglage de la vitesse de brassage. De plus, avec le logiciel CCMP, l'appareil communique avec le PC du chef : traçabilité complète des ingrédients (manuelle ou par lecteur de codes-barres), téléchargement des données et programmation à distance, également via tablette et smartphone.



OPTIONS

- Chariot de récupération en inox AISI 304 avec bac GN de 100 litres relevable. Quatre roulettes inox, dont deux avec frein.
  Dimensions : 780 x 725 x 1270 mm.
- Réglage de la vitesse de brassage.
- Douchette de lavage.
- Compteur d'eau automatique.
- Vanne à boisseau DN50 ou DN65 de vidange du produit en inox AISI 304. • Système d'évacuation des vapeurs et d'ajout d'ingrédients.
- Porte de protection du tableau de commande.
- Filtre égouttoir.

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- En acier inox AISI 304 satiné.
- Pieds réglables.
- Châssis tubulaire autoportant en inox AISI 304.
- Basculement hydraulique de la cuve.
- Couvercle articulé autoéquilibré avec poignée inox athermique.
- Cuve de cuisson entièrement isolée en inox AISI 316.
- Mélangeur démontable à la main pour le nettoyage.
- Vanne de vidange du produit 2" avec poignée athermique.
- Robinet orientable eau chaude et froide.
- Manomètre de la double paroi.

FONCTIONNEMENT

- Brassage automatique du produit par pales fluidodynamiques entraînées par motoréducteur.
- Sécurités d'ouverture du couvercle et de basculement de la cuve.
- Sonde de température du produit.
- Tableau de commande basse tension sur bras pivotant en inox AISI 304, avec : programmateurs électroniques de temps et de température, sélecteur de basculement, commutateur de brassage (arrêt/continu/pulsé), voyants de tension et de température atteinte, arrêt d'urgence.
- Sur demande, le Mix-Matic existe aussi en version C/F, pour refroidir le produit cuit à la température de réfrigération voulue.





BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE MARMITE

Le Mix-Matic est unique dans sa catégorie : il allie une montée en température rapide à 1 bar/120 °C ou 1,6 bar/129 °C et une cuisson toujours uniforme, grâce au mélangeur programmable.