MIX-MATIC 250/500 S

Cuiseur universel avec mélangeur



HAUTES PERFORMANCES À PLEINE VAPEUR

Le Mix-Matic S est le cuiseur idéal pour tous types de sauces : bolognaise, béchamel, etc. La température de cuisson se règle selon les besoins, de très basse jusqu'à 165 °C maximum. Il permet ainsi d'obtenir les résultats de cuisson propres aux marmites, sauteuses et braisières. Le fond hémisphérique de la cuve et le système de brassage automatique assurent un mélange parfait du produit pendant la cuisson. Le bras mélangeur se programme en fonctionnement continu ou alterné, avec une vitesse réglable selon la recette. Les ingrédients de base et ajoutés sont brassés en permanence afin d'éviter que les plus lourds ne tombent au fond de la cuve, pour une cuisson parfaitement homogène.

Le Mix-Matic S est entièrement programmable et peut être équipé du contrôle HACCP et d'un système de refroidissement. Il permet aussi une vidange rapide du produit par une vanne spéciale ou par basculement automatique de la cuve de cuisson. Facile à nettoyer, extrêmement robuste et fiable, le Mix-Matic S offre d'excellentes performances, tant en rendement qu'en qualité de produit.
Mix-Matic S : une solution gagnante pour les besoins de cuisson de toutes les industries agroalimentaires.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

MIX-MATIC 250/500 S

Cuiseur universel avec mélangeur

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Cuve de cuisson à fond hémisphérique, entièrement en acier inox AISI 316.
- Châssis, couvercle, panneaux et mélangeur en acier inox AISI 304.
- Couvercle avec levage hydraulique et sortie de vapeur.
- Dispositif de brassage automatique entraîné par motoréducteur.
- Basculement hydraulique de la cuve.
- Vanne de vidange en acier inox AISI 304, raccord DN65, située au fond de la cuve.

FONCTIONNEMENT

- Chauffage à vapeur indirecte. Pression de service 8 bar.
- Double dispositif de réglage de la température de cuisson.
- Commande électromécanique de l'arrivée d'eau chaude et froide.
- Dispositif de brassage automatique à vitesse variable.
- Mélangeur à pales fluidodynamiques, facilement démontable pour le nettoyage.
- Sécurité sur le basculement de la cuve et le système de brassage.
- Double paroi équipée d'une soupape de sécurité certifiée et d'un pressostat de réglage.
- Tableau de commande analogique basse tension avec afficheur numérique. Indice de protection IP55.



ACCESSOIRES

Passerelle en acier inox AISI 304 avec pieds réglables. Marches et plancher en tôle antidérapante.

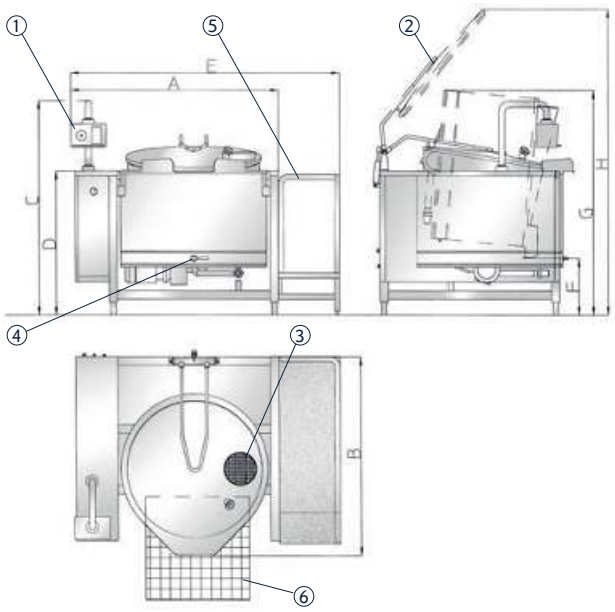
Données techniques

	MIX-MATIC 250 S	MIX-MATIC 500 S
Raccordement électrique	230/400V Tri 50 Hz + PE	230/400V Tri 50 Hz + PE
Puissance installée kW	1,1	4
Raccordement vapeur Ø	3/4"	1"
Pression (MPa)	0.8	0.8
Capacité de chargement maximale l	250	500
Consommation de vapeur kg/h	200	300

DIMENSIONS

A	1795	2100
B	1534	1920
C	1847	2170
D	1173	1490
E (option)	2400	2700
F	462	650
G	1735	2270
H	2447	3070

Plans techniques



Légende
1) tableau de commande, 2) couvercle, 3) sortie de vapeur, 4) vanne de vidange du produit, 5) passerelle (option), 6) grille d'évacuation.

MODÈLE SPÉCIAL

- Machine équipée d'un système de cuisson et de refroidissement du produit (cook & chill). Données disponibles sur demande.

CONÇU ET FABRIQUÉ SELON LES NORMES CE

Entreprise certifiée UNI EN ISO 9001
Système Qualité certifié

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.273050 - www.nilma.com • nilma@nilma.it

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications et améliorations techniques nécessaires

Reproduction totale ou partielle interdite - Octobre 2003