

MIX 8

Hervidor



caldo • hot • warm • chaud • caliente

 **FRIGOMAT**



DESCRIPCIÓN

El "MIX 8" es un instrumento precioso para el chef en la preparación de especialidades culinarias que requieren un calentamiento delicado con agitación continua. Es indispensable en los laboratorios que no disponen de pasteurizadores para preparar mezclas para helado a partir de ingredientes frescos, para derretir en caliente los polvos, para disolver el cacao, las pastas oleosas y muchas otras recetas. El baño María dinámico de glicol permite programar la temperatura de calentamiento del producto hasta 90°C de modo delicado, sin alterar nunca las características organolépticas.

CARACTERÍSTICAS

- Tres programas de trabajo:
 - Ciclo automático a 85°C;
 - Ciclo automático a 65°C;
 - Ciclo semiautomático programable con selección de la temperatura entre 30° y 90°C.
- Mantenimiento automático de las temperaturas de final de ciclo.
- Cálculo automático de los tiempos de parada según la temperatura programada con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Sistema tratamiento mezclas a baño maría.
- Cuba monobloque de acero con 8 litros de capacidad.
- Agitador excéntrico de acoplamiento rápido para un mezclado óptimo del producto y una homogénea distribución del calor.
- Pesos y dimensiones contenidas permiten colocar la máquina en cualquier punto del laboratorio.
- Gracias a la conformación del grifo también es posible colocar el MIX 8 encima de las mantecadoras de la serie "T" y "TITAN" para trasladar directamente en caliente la mezcla por mantecar.
- La electrónica **IES** elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema **patentado** que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.





- Pannello di controllo.
- Control panel.
- Kontroltafel.
- Tableau de commande.
- Panel de control.



- Vaso monoblocco e agitatore eccentrico in acciaio.
- Cylinder-block vat and eccentric steel beater.
- Einblockbecken und exzentrisches Rührwerk aus Edelstahl.
- Cuve monobloc et malaxeur excentrique en acier inox.
- Cuba monobloque y agitador excéntrico de acero.

INFORMAZIONI TECNICHE • SPECIFICATIONS • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								Alla base	Max	
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
								Min	Max	
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
Kg		Kg	Kw			cm	cm	cm	cm	Kg
MIX 8	3-8	20	220V/50-60Hz/1	2,2	-	33	43	49	56	35

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati. La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used. Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig. Änderungen vorbehalten.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés. Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados. La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650