



Mod.CM50G

Cuocimix a gas

Gas cooker

Cuocitore automatico per:	Automatic cooker for:
la scottatura	blanching
la brasatura	braising
la cottura	cooking
la miscelazione	mixing
la concentrazione	concentration
la pastorizzazione	pasteurisation
sterilizzazione 100°C HACCP	sterilization 100°C HACCP

Il cuocitore **CUOCIMIX gas**, con il suo nuovo design innovativo e compatto, è una macchina ideale per la cottura di salse, sughi, confetture, marmellate, frutta, legumi, creme, prodotti gastronomici che necessitano di cotture rapide e per la pastorizzazione dei vasetti in vetro.

Il **CUOCIMIX gas 50-100-200 litri**, presenta una serie di caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere:

- Vasca di cottura, miscelazione e pastorizzazione da 50-100-200 litri in acciaio inox di forma circolare che massimizza la conduzione del calore, coibentazione della vasca
- Sistema di riscaldamento a gas con un fondo innovativo ad alto rendimento energetico (SENZA OLI DIATERMICI) (Non necessita di cappe per l'aspirazione dei fumi)
- Sonda di rilevazione temperatura in fase di cottura e concentrazione del prodotto
- Base in acciaio inox completo di n°4 piedini regolabili per la messa in bolla della macchina
- Griglia a protezione inox
- Aspiratore fumi di combustione (INCUSO)
- (Canna fumaria esclusa)

Optional:

Cestello forato per la scottatura del prodotto e per il posizionamento dei barattoli per la pastorizzazione

Aspiratore vapore di cottura o Sistema di cottura in vuoto

Sistema di registrazione PASTORIZZAZIONE / STERILIZZAZIONE A 100°C HACCP

Sonda all'interno del barattolo per la rilevazione della temperatura in fase di pastorizzazione / sterilizzazione a 100°C

The coke Mod.Cuocimix gas with its new, innovative and compact design, is an ideal machine for cooking sauces, marmalades, jams, fruits, legumes, creams, food products that require quick cooking and for the pasteurization / sterilization of 100 ° C in glass jars.

The CUOCIMIX gas 50-100-200 liters presents a series of features that make it unique on the market:

- *Cooking tank, mixing and pasteurization / sterilization at 100 ° C from 30-50-100 liter stainless steel of circular shape which maximizes the conduction of heat, thermal insulation,*
- *Efficient and innovative gas heating system with a particular core (WITHOUT DIATHERMIC OIL) (No need for hoods for fumes extraction),*
- *Temperature measurement with a probe during the cooking phase and concentration of the product*
- *Base in stainless steel complete with n ° 4 adjustable feet*
- *Protection grid in stainless*
- *Extractor for exhaust fumes (INCLUDED)*
- *(FLUE EXCLUDED)*

Optional:

Perforated basket for blanching the product and for positioning the jars for pasteurization / sterilization 100°C

Extractor for coking steam or Vaccum coking system

Registration system PASTEURIZATION STERILIZATION 100°C HACCP

Probe inside the jar for measuring the temperature in the pasteurization / sterilization phase

Ortofrutta e pomodoro

Cuocimix gas *Cuocimix gas*

Caratteristiche funzionali che lo rendono unico nel suo genere

Functional features that make it unique



Sonda di rilevazione temperatura all'interno della vasca in fase di cottura e di concentrazione del prodotto.
Probe for temperature inside the tank which detects the temperature during the cooking and concentration



Pala raschiante fondo e fascia completamente amovibile con motore a giri variabili costruita in acciaio inox con palette raschianti in EPDM alimentare.
Full pull-out mixing scraper blade connected to a variable speed motor, made of stainless steel with scraping blades in food EPDM



Valvola di scarico in acciaio inox completamente smontabile e sanitizzabile
Stainless steel discharge valve completely disassembled to a best sanitized



Comandi digitali per la gestione del ciclo di cottura

Digital commands for the management of the cooking cycle.



Sistema di estrazione dei fumi di combustione

Extractor for exhaust fumes



Griglia a protezione dal riscaldamento realizzata in acciaio inox, completamente amovibile

Protection grid in stainless fully removable

Optional:



Cestello inox per la scottatura del prodotto e per la pastorizzazione sterilizzazione a 100°C dei vasetti in vetro completo di maniglie inox.

Stainless steel basket for blanching of the product and for the pasteurization sterilization at 100°C of the glass jars with a stainless steel handles.



Sonda all'interno del barattolo per controllare, in fase di pastorizzazione sterilizzazione a 100°C il raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto

Probe inside the jar to control, during sterilization pasteurization at 100 ° C, the temperature is reached at the core of the jar



Mod. CM100G

Modello Model	CM50G	CM100G	CM200G
Capacità vasca Load capacity	50 lt	100 lt	200 lt
Capacità lavorativa Useful capacity	25-30 kg	50-60 kg	100-120 kg
Lunghezza Length	900 mm	900 mm	1170
Larghezza Width	800 mm	800 mm	950
Altezza b.v. Height	930 mm	930 mm	870
Altezza tot Height tot	1200 mm	1200 mm	1200
Peso Weight	60 kg	60 kg	80 kg
Potenza Electric power	150 Watt	250 Watt	400 Watt
Alimentazione Power supply	220 V	220 V	220 V
Capacità vasetti 314cc Ø63h113 mm Capacity of glass 314cc Ø63h113 mm	80 c.ca	250 c.ca	400 c.ca