



Mod. CM200G

Cuocimix a vapore Steam 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 vapore**, 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 vapore 50-100-200-300 litri**, presenta una serie di caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere:

- Vasca di cottura, miscelazione e pastorizzazione in acciaio inox di forma circolare che massimizza la conduzione del calore
- Sistema di riscaldamento a vapore indiretto ad alto rendimento energetico
- 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
- Coibentazione della vasca che limita le dispersioni termiche.

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 cooker Mod.Cuocimix steam 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 electric CUOCIMIX 50-100-200-300 liters presents a series of features that make it unique on the market:

- *Cooking tank, mixing and pasteurization / sterilization at 100 °C stainless steel of circular shape which maximizes the conduction of heat*
- *Efficient and innovative gas heating system by indirect steam*
- *Temperature measurement with a probe during the cooking phase and concentration of the product*
- *Base in stainless steel complete with n ° 4 adjustable feet*
- *Thermal insulation of the tank that limits heat loss.*

Optional:

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

Extractor for coking steam or Vacuum coking system

- *Registration system PASTEURIZATION STERILIZATION 100°C HACCP (HazardAnalysisandCritical Control Points)*

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

Ortofrutta e pomodoro

Cuocimix vapore *Steam cooker*

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.



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



CARRELLO ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL TROLLEY

Modello Model	CM100V	CM200V	CM300V
Capacità vasca Load capacity	100 lt	200 lt	300 lt
Capacità lavorativa Useful capacity	50-60 kg	100-120 kg	150-180 kg
Lunghezza Length	900 mm	1170	1300
Larghezza Width	800 mm	950	1100
Altezza b.v. Height	930 mm	870	870
Altezza tot Height tot	1200 mm	1200	1200
Peso Weight	60 kg	80 kg	120 kg
Potenza Electric power	250 Watt	400 Watt	600 Watt
Alimentazione Power supply	220 V	220 V	220 V
Capacità vasetti 314cc Ø63h113 mm Capacity of glass 314cc Ø63h113 mm	250 c.ca	400 c.ca	600 c.ca