

Fruit and tomato



Mod.CM30E

Cuocimix elettrico

Electric 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 elettrico**, 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 elettrico 30-50-100 litri**, presenta una serie di caratteristiche funzionali che lo rendono unico nel suo genere:

- Vasca di cottura, miscelazione e pastorizzazione da 30-50-100 litri in acciaio inox di forma circolare che massimizza la conduzione del calore
- Sistema di riscaldamento elettrico 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
- 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
Sistema di cottura in vuoto
Sistema di registrazione PASTORIZZAZIONE HACCP
Sonda all'interno del barattolo per la rilevazione della temperatura in fase di pastorizzazione

The electric cooker Mod.Cuocimix 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 30-50-100 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*
- *Efficient and innovative electric heating system (WITHOUT OIL DIATHERMIC) (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*
- *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
Vacuum cooking system
Registration system PASTEURIZATION STERILIZATION 100°C
Hazard analysis critical control point
Probe inside the jar for measuring the temperature in the pasteurization phase*

Ortofrutta e pomodoro

Cuocimix elettrico *Electric 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



Comandi digitali per la gestione del ciclo di cottura

Digital commands for the management of the cooking cycle.



Sistema di reclinazione manuale della vasca che facilita le operazioni di scarico totale del prodotto e quelle di lavaggio della macchina

Manual of inclination of the tank system that facilitates the total product discharge operations, and those of the washing machine

Coperchio ad apertura totale

Full opening lid



Valvola di scarico in acciaio inox completamente smontabile e sanitizzabile

Stainless steel discharge valve completely disassembled to a best sanitized



Mod. CM30E

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



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

Modello Model	CM30E	CM50E	CM100E
Capacità vasca Load capacity	30 lt	50 lt	100 lt
Capacità lavorativa Useful capacity	15-20 kg	25-30 kg	50-60 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	3,5 kW	5,5 kW	9,5 kW
Alimentazione Power supply	220-380 V	380 V	380 V
Capacità vasetti 314cc Ø63h113 mm Capacity of glass 314cc Ø63h113 mm	60 c.ca	80 c.ca	250 c.ca