

## Major Line

### CUCIMIX - CBTE30C\_V1 - BRASIERE TONDE ELETTRICHE CON MESCOLATORE "FIREX TOUCH CONTROL" + CONFECTIONARY PACK



#### Caratteristiche Costruttive

Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 10 mm e parete spessore 2 mm). Recipiente con ribaltamento manuale su asse anteriore.

Coperchio amovibile in AISI 304.

Telaio autoportante in acciaio AISI 304.

Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 12-15/10).

4 ruote pivotanti delle quali 2 con freno.

Grado di protezione IPX5

#### Caratteristiche Funzionali

##### Generali

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica.

Controllo della temperatura tramite sistema a doppia sonda (prodotto / fondo).

Riscaldamento pareti vasca tramite 3 resistenze a fascia , attivabili dal basso verso l'alto , controllato dalla scheda elettronica .

Dispositivo automatico di mescolamento a due bracci con raschiatori in TEFLON completo di paletta verticale per raschiamento pareti, completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia, regolabile dal pannello comandi in funzione del prodotto da lavorare

Controllo elettronico tramite Touch Screen 7" dotato di chiara ed intuitiva messaggistica

Collegamento USB per scaricare dati HACCP, aggiornare il software e caricare programmi di cottura

#### Pannello Comandi

**Funzioni**

interruttore generale

touch screen resistivo da 7"

selezione di 5 diverse modalità di cottura ,con impostazione della temperatura di lavoro

possibilità di cottura con vasca inclinata (fino a 15°)

Cottura in modalità "Manuale"

Cottura in modalità "Programmi"

creazione e modifica di programmi di cottura multifase, con l'impostazione per ogni fase di: tipo di cottura;

parametri di cottura (temperatura e tempo); impostazioni mixer ; impostazioni riscaldamento pareti e

possibilità di inserimento messaggi di testo

impostazione della temperatura pareti (range 50-130°C) e dei 3 livelli per riscaldamento pareti

impostazione/regolazione velocità (oraria ed antioraria), tempi rotazione e tempi pausa mixer

impostazione di cottura posticipata con programmazione di data, ora e ciclo di lavoro

Impostazione lingua Touch Screen

Impostazione di differenti unità di misura (°C/°F ; Litri/galloni ; etc)

**Visualizzazioni/Segnalazioni**

visualizzazione tipo di cottura, temperatura sonde utilizzate e temperatura impostata

Segnalazione visiva riscaldamento in funzione

Visualizzazione tempo mancante fine ciclo

Visualizzazione vasca fuori posizione per cotture

preavviso acustico/visivo partenza mixer da programma

segnalazione intervento termostato di sicurezza

Autodiagnostica

**Sicurezze**

Pulsante di emergenza

Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale

Interruzione riscaldamento in fase di ribaltamento vasca

**Dati tecnici CBTE030C\_V1**

<b>DATO / DATA</b>	<b>U.M.</b>	<b>Valore / Value</b>
Potenza Elettrica Electric Power	kW	8.00
Tensione Voltage	Volt	380-415V 3N ~ 50/60Hz
IPX		5
Numero di giri Mixer Mixing speed	Rpm	6-20
Diametro vasca Tank diameter	mm	450
Altezza vasca (H) Tank depth	mm	235
Superficie fondo Tank surf.	dmq	15,9
Capacità Totale Overall Capacity	Lt	37
Capacità Utile Useful Capacity	Lt	30
Dim. Esterne (A) External Dimens. (A)	mm	880
Dim. Esterne (B) External Dimens. (B)	mm	766
Dim. Esterne (H = Piano lavoro) External Dimens. (H = working top)	mm	970

Firex Opp-9255

Macchina con voltaggio standard (voltaggi speciali potrebbero essere soggetti a sovrapprezzo)

Accordo Demo Policy