

SARTENES BASCULANTES CON MIXER

CUCIMIX - major line

CUCIMAX major line



[hervir](#) | [estofar](#) | [pasteurizar](#) | [bascular](#) | [mezclador](#) | [enfriar](#) | [freir](#) | [presión](#) | [cocina al vacío](#) | [cortar](#) | [lavado](#) | [secado](#)

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CUCIMIX: Major Line CBTE 030

- Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 10 mm y pared espesor 2 mm). Recipiente con vuelco manual en el eje anterior
- Tapa amovible y revestimientos externos de AISI 304 finamente satinado.
- Armazón de apoyo de acero inox AISI 304 con patas regulables para la nivelación.
- Regulación de la temperatura de 20°C a 200°C mediante una sonda colocada debajo de la superficie de cocción para garantizar una exacta detección y una elevada reacción del sistema de calefacción.
- Segunda sonda de temperatura en cuba de serie.

Algunas aplicaciones:

Arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, hongos, sofritos, mariscos, rellenos para pasta, verduras, mostazas....

CUCIMIX: Major line CBT. 070

- Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm).
- Recipiente con vuelco motorizado en el eje anterior.
- Tapa y revestimientos externos en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.

Algunas aplicaciones:

Sofritos, salsas para primeros platos, risotto, guiso de carne, polenta, caramelo, mermeladas.

Mixer:

- Dispositivo automático de mezcla con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico completamente extraíbles.

Eléctricas (E):

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800".

Gas (G):

- Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en inox.

CUCIMAX: Major line

- Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm).
- Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas.
- Armazón y revestimiento exterior en AISI 304.

Algunas aplicaciones:

Sofritos, salsas para primeros platos, risotto, guiso de carne, polenta, caramelo, mermeladas.

Mixer:

- Dispositivo automático de mezcla programable con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico completamente extraíbles.

Eléctricas (E):

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800".

Gas (G):

- Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en inox.



Cucimix 30 ETC
soporte y ruedas (opcional)



CBTG180_V1
grifo (opcional)



Cucimix 70 ETC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)
Sartenes mixer gas				
CBT G 070 V1	Gas	13,5	1000x830x940	70
CBT G 090 (A) V1	Gas	22	1445x1290x1030	90
CBT G 130 (A) V1	Gas	22	1455x1290x1030	130
CBT G 180 (A) V1	Gas	33	1665x1500x1030	180
CBT G 310 (A) V1	Gas	49	1755x1560x1030	310
Sartenes mixer eléctricas				
CBTE 030 V1	Eléctrica	6,2	800x677x970	30
CBT E 070 V1	Eléctrica	9,4	1000x715x940	70
CBT E 090 (A) V1	Eléctrica	13,5	1445x1290x1030	90
CBT E 130 (A) V1	Eléctrica	13,5	1455x1290x1030	130
CBT E 180 (A) V1	Eléctrica	21	1665x1500x1030	180
CBT E 310 (A) V1	Eléctrica	29	1755x1560x1030	310

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
CUCIMIX Major Line - Eléctrico	
CBT E 030 V1	13.872,00
CUCIMIX Major line - Eléctrico	
CBT E 070 V1	22.069,00
Gas	
CBT G 070 V1	23.709,00

Modelo	Precio (€)
CUCIMAX Major line - Eléctrico	
CBT E 090 V1	34.050,00
CBT E 130 V1	38.338,00
CBT E 180 V1	50.445,00
CBT E 310 V1	75.540,00
Autoclave	
CBT E 130 A V1	46.661,00
CBT E 180 A V1	63.056,00
CBT E 310 A V1	87.899,00
CUCIMAX Major line - Gas	
CBT G 090 V1	35.942,00
CBT G 130 V1	40.986,00
CBT G 180 V1	54.102,00
CBT G 310 V1	78.314,00
Autoclave	
CBT G 130 A V1	48.679,00
CBT G 180 A V1	64.317,00
CBT G 310 A V1	90.547,00



Mezclador incorporado en dotación



CBTG180A_V1
El autoclave mejora la calidad y reduce los tiempos de cocción

SARTENES BASCULANTES CON MIXER

HIGH-P major line
Cocedores al vacío



[hervir](#) | [estofar](#) | [pasteurizar](#) | [bascular](#) | [mezclador](#) | [enfriar](#) | [freir](#) | [presión](#) | [cocina al vacío](#) | [cortar](#) | [lavado](#) | [secado](#)

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Recipiente construido en acero inox AISI 304, con doble pared en AISI 304.
- Basculación del recipiente eléctrico.
- Tapa para vacío construido en acero inox AISI 304 (espesor 25/10) con tirador ergonómico y atérmico. Contrapesada con muelle de gas.
- Tolva de carga de ingredientes durante la cocción.
- Válvula para regular el nivel de vacío y manómetro analógico.
- Bastidor auto portante en acero inox AISI 304 (espesor 30-40/10).
- Patas regulables en acero inox AISI 304.
- Grado de protección IPX5.
- Llenado automático de la camisa del calentamiento indirecto.
- Regulación de vacío hasta - 930 mbar.

Algunas aplicaciones

- Mermeladas, dorar carne, bases de fruta helados, sofritos, verdura vapor, gelatinas, cremas, hervidos.



Especifica para transformación de las materias primas a bajas temperaturas en tiempos muy rápidos.

HIGH-P 070 E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potencia (kW)	Alimentación	Vacío (mbar)	Giros mixe(r rpm)	Capacidad bruto/útil (litros)	Ø Cuba (mm)	Altura cuba (mm)	Dimensiones (mm)	Peso (kg)
Marmitas basculantes a gas									
HIGH-P 070E	38,5	400/111/N/T/50Hz	-930	12-60	70/90	600	320	1300x908x952	360
HIGH-P 070V	2,5	400/111/N/T/50H	-930	12-60	70/90	600	320	1300x908x952	360
HIGH-P 130E	58	400/111/N/T/50H	-930	12-60	130/154	700	400	1400x1008x952	410
HIGH-P 130V	4	400/111/N/T/50H	-930	12-60	130/154	700	400	1400x1008x952	4100

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Calentamiento eléctrico			
High-P 070E	a consultar		
High-P 130E	a consultar		
Calentamiento a vapor			
High-P 070V	a consultar		
High-P 130V	a consultar		

LOS PRODUCTOS QUE MEJOR SE COCINAN EN LA HIGH-P

	70 litros		130 litros	
Mermelada de naranja	kg 40	15/20 min	kg 75	25 min
Mermelada de Melocoton	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Mermelada de albaricoque	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Mermelada de fresa	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Mermelada de mora	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Bases de fruta para helado	kg 45	10/15 min	kg 80/85	20 min
Condimento para helado (topping)	kg 45	15 min	kg 80/85	20 min
Verduras salteadas (Mirepoix)	kg 2	7 min	kg 4	8/9 min
Dorar carne	kg 15	15 min	kg 25	20/25 min
Salsa de carnes	kg 50	35 min	kg 85/90	45 min
Salsa de tomate	kg 50	20 min	kg 90	25 min
Vinagretas	kg 35	3 hrs	kg 60	4 hours
Salsa de brocheta	kg 35	15 min	kg 60	20 min
Vegetales al vapor	kg 35	5/10 min	kg 60	10/15 min
Salsa de vegetales	kg 45	15 min	kg 80/85	20 min



Tecnología de cocción de envasado al vacío dinámico



Mixer de 3 brazos



Válvula motorizada de descarga (DIN DN 50)