

Optional

- Cucimix 90 . 130 . 180 . 310 Liter
- Cucimix 30 . 70 Liter

- ○

Innenwandschaber
grenzenlos funktionell

Lebensmittel, die dazu neigen, sich an den Wänden abzusetzen, werden permanent abgeschabt.



-

Kerntemperaturfühler
(30 Liter-Modell)
direkt in den Kern des Produkts

Misst die Kerntemperatur des Produkts. Zum Sterilisieren von Gläsern und beim SousVide-Garen (mit sich drehendem Korb).



-

Spülventil
für schnelles Entleeren

Dieses Ventil ermöglicht das Abfließen von stückigen Produkten, verhindert Ablagerungen an schwer zugänglichen Stellen und garantiert eine schnelle und vollständige Entleerung.



-

Deckel mit Einfüllöffnung
für die Zugabe von Zutaten bei geschlossenem Deckel

Die große Öffnung ermöglicht es, Zutaten auch bei geschlossenem Deckel während des Kochvorgangs einzufüllen.



7

- ○

Lenkrollen
(Standard beim 30 Liter-Modell)
praktisch und dynamisch

Dank der Lenkrollen lässt sich das Gerät mühelos verschieben, um Ihren Küchenbereich jederzeit neu anzuordnen.



-

ausziehbarer Behälter
(30 Liter-Modell)
Zur Entnahme des fertigen Produkts



-

Pneumatik-Ventil
(für Modelle mit Drucksystem)

Steuerung über das FTC-Bedienfeld. Lässt sich nur öffnen, wenn alle Sicherheitsbedingungen erfüllt sind.



-

Steckdose

einfacher Stromanschluss in praktischer Reichweite.



Firex

-

Warm-Kaltwasser-Zulauf
(30 . 70 Liter-Modell)

Alternativ zur Brause zum Befüllen des Kessels mit Wasser.



- ○

Handbrause
Jederzeit griffbereit

Zum Reinigen des Geräts.



- ○

Ablassventil
(nicht erhältlich für das 30 Liter-Modell)
komplett aus Edelstahl

Schmetterlings- oder Kugelventil zum Ablassen von flüssigen oder halbflüssigen Produkten oder zum Anschluss des Geräts an automatische Dosiersysteme.



- ○

Verschlussstopfen der Ablassöffnung
hermetisch abgedichtet

Wenn kein Ablassventil erforderlich ist, sorgt dieser Verschlussstopfen für eine hermetische Abdichtung des Kessels und verhindert, dass sich Produktreste an schlecht zugänglichen Stellen ablagern.



Hitze à la minute. Mit 3 Systemen: Elektro, Gas, Dampf.

Der Cucimix ist in drei Versionen erhältlich, je nach der Art der gewünschten Beheizung.

Cucimix CBT 90 . 130 . 180 . 310 Liter					Garbehälter		Gasausführung	Elektroausführung	Dampfausführung	
Modell	Abmessungen mm.	Rührwerk- Geschwindigkeit U/min	Rührwerk- Drehmoment nm	Gar- Druck bar	Menge gesamt liter	Abm. Wanne mm	220-240V 1N 50 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	220-240V 1N 50 Hz	Durchsatz Dampf kg/h
							Leistung Gas kw	Leistung Elektro kw	Mod. CBTE..C kw	
CBT 090 V1	1455x1290 h. 1285	6+21	160	-	90/115	700 Ø h. 300	22	13.5	17	70
CBT 130 V1	1455x1290 h. 1285	6+18	191	-	130/154	700 Ø h. 400	28	13.5	18.2	70
CBT 180 V1	1655x1505 h. 1285	6+14	236	-	180/223	900 Ø h. 350	33	21	26.4	100
CBT 310 V1	1755x1560 h. 1285	4+10	353	-	310/353	1000 Ø h. 450	49	29	36.8	120
CBT 130A V1	1455x1290 h. 1285	6+18	191	0.45	135/162	700 Ø h. 420	28	13.5	18.2	70
CBT 180A V1	1655x1505 h. 1285	6+14	236	0.30	190/235	900 Ø h. 370	33	21	26.4	100
CBT 310A V1	1755x1560 h. 1285	4+10	353	0.30	320/369	1000 Ø h. 470	49	29	36.8	120

Modelle mit Gasbeheizung 70 - 310 Liter

Das Erhitzen erfolgt über leistungsstarke Edelstahlrohrbrenner. Das Zünd- und Überwachungssystem ist elektronisch und wird über das FTC-Bedienfeld gesteuert. Kurz vor Erreichen der Zieltemperatur, wird die Heizleistung automatisch geregelt, um den Set Point präzise zu erreichen und unnötigen Energieverlust zu vermeiden.

Modelle mit Elektroheizung 30 - 310 Liter

Das Erhitzen erfolgt über mit INCOLOY-800 armierte Widerstände, die auf dem Kesselboden verteilt sind und eine gleichmäßige Temperatur über die gesamte Wärmeaustauschfläche gewährleisten.

. C
Version mit Seitenwandbeheizung. Je nach Produktmenge können über das FTC-Bedienfeld drei Heizelemente separat zugeschaltet und geregelt werden. Diese Option garantiert eine höhere Heizleistung und kürzere Garzeiten. Inklusive Seitenwandschaber, der die Kesselwandung abstreift.

Modelle mit Dampfheizung 90 - 310 Liter

Dank der speziellen Mikrozellentechnologie am Kesselboden und der Verwendung von Dampf bei einem Druck von 8 bar wird die gewählte Temperatur binnen kürzester Zeit erreicht.



○
CBT A
Druck

Cucimix CBT
30 . 70 Liter

Modell	Abmessungen mm.	Rührwerk- Geschwindigkeit U/min	Rührwerk- Drehmoment nm	Garbehälter		Leistungen		
				Menge gesamt Liter	Abm. Wanne mm	Leistung Gas kw	Leistung Elektro kw	Anschluss Elektro V/Hz
CBTE 030 V1	880x766 h. 970	6+20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	6.2	380-415V 3N 50/60 Hz
CBT 030C V1	880x766 h. 970	6+20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	8	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTG 070 V1	1080x830 h. 940	7+22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	16	0.6	220-240V 1N 50 Hz
CBTE 070 V1	1080x715 h. 940	7+22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	-	9.6	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTE 070C V1	1080x715 h. 940	7+22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	-	12.6	380-415V 3N 50/60 Hz



○
CBT



○
CBTE030_V1
CBTE030C_V1



○
CBTG070_V1
CBTE070_V1
CBTE070C_V1

Ihr persönlicher Cucimix.

Passen Sie Ihren Cucimix mit dem Zubehör an Ihre Wünsche an.

- Cucimix 90 . 130 . 180 . 310 Liter
- Cucimix 30 . 70 Liter

- Mischgitter für das Rührwerk für eine homogene Konsistenz

Am Rührwerk angebracht, unterstützt es das Mischen und sorgt für eine cremige Konsistenz.



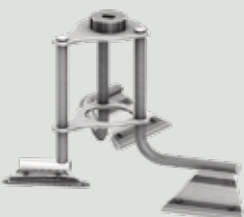
- Seitenwandschaber

Mit dem zusätzlichen Schaber aus Stahl und lebensmittelechtem Teflon wird das Anhaften des Produktes an den Kesselwänden verhindert.



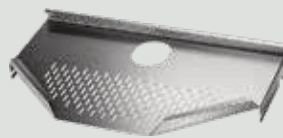
- zusätzlicher Mischarm für besonders feste Produkte

Ideal für schwere und zähe Produkte.



- ○ Siebeinsatz vollständiges Abgießen von Flüssigkeiten

Eine praktische Hilfe, um die Kochflüssigkeit abzugießen und vom Produkt abtropfen zu lassen. Er ist einfach oben am Kessel zu befestigen und bleibt bis zum vollständigen Abfließen der Flüssigkeit fest an der Maschine.



- Kochset (30 Liter-Modell)
- Verwandelt den Bratkessel in einen praktischen Kocher mit 4 Korbeinsätzen.



- verstellbares Spatel-Set (90 . 310 Liter-Modelle)

Je nach Bedarf können die Spatel in verschiedenen Höhen und mit unterschiedlichen Neigungen am Mischarm befestigt werden. Durch die Bildung von Verwirbelungszonen und die größere Oberfläche wird die Vermischung begünstigt.



- ○ Verschlusskappe für Ablauföffnung hermetisch abgedichtet

Wenn kein Ablassventil erforderlich ist, sorgt dieser Verschlussstopfen für eine hermetische Abdichtung des Kessels und verhindert, dass sich Produktreste an schlecht zugänglichen Stellen ablagern.



- Multifunktionskorb Korb mit herausnehmbaren Segmenten (30 Liter-Modell)

Geeignet zum Dampfgaren, Kochen und Pasteurisieren von Gläsern sowie zum Sous-Vide-Garen. Die Drehfunktion sorgt für eine homogene Verteilung der Temperatur im Kessel – eine wesentliche Voraussetzung für das Garen im Kochbeutel.

