

MIX-MATIC H/C

Marmita basculante con mezclador Cook&Chill



Mix Matic 150 H/C - Marmita basculante eléctrica, con mezclador, sistema de cocción y enfriamiento integrado.

Mix Matic 150 H/C es la nueva solución, ideal para cocinar sopas, arroces, salsas, maicena, mermeladas, cremas, flanes etcétera... y bajar la temperatura en poco tiempo. Completamente automática, reduce a lo mínimo las operaciones manuales, y ofrece la seguridad de conseguir notables cantidades de comida, cocinadas a la perfección y listas, a la temperatura deseada para el envasado. Construida completamente de acero inoxidable. **Mix Matic 150 H/C** tiene una dimensión reducida y una capacidad útil de 125 litros; el producto es mezclado a través de un mezclador de acero inoxidable, dotado de rascadores colocados sobre la pared y sobre el fondo, fácilmente desmontables para la limpieza. Todas las operaciones son

gestionadas desde el panel de mando colocado en el lateral de la máquina.

Tanto el sistema de cocción como de enfriamiento se realiza por medio de intercámara, la calefacción a través de resistencias de 24 kW y el enfriamiento por medio de agua fría de red o refrigerada. La marmita **Mix Matic 150 H/C** está predispuesta para poder conectarse a una instalación de producción de agua fría (chiller). Opcionalmente la **Mix Matic 150 H/C** puede ser conectada al software **Nilma Creative Control Machine Point 4.0**.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE