

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industria de alimentación y colectividades

MARMITA BASCULANTE **NILMA** **MIX-MATIC** CALIENTE/FRÍO



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

MIX-MATIC C/F - SALES INFORMATION

MARMITA Basculante (Caliente/Frío) Con Mezclador

LA SEGURIDAD EN EL SISTEMA COOK&CHILL

Mix-Matic C/F es una marmita de cocción basculante dotada de mezclador cuyo diseño innovador la convierte en la solución ideal para cocinar y abatir rápidamente la temperatura de platos de cuchara, caldos, sopas, purés, salsas, cremas, etc. Su aplicación ideal es en cocinas centrales, establecimientos de especialidades gastronómicas e industrias alimentarias.

Es completamente automática, reduce al mínimo las operaciones manuales y reúne en una sola solución la posibilidad de cocinar y enfriar con total seguridad, sin necesidad de transvasar el producto de la marmita al abatidor.



Los dos modelos **Mix-Matic 150 y 300 C/F**, con capacidad de 150 y 300 litros respectivamente, están dotados de un sistema de calentamiento indirecto de doble camisa que utiliza resistencias eléctricas o bien vapor (1 bar: 120 °C. 1,5 bar: 127 °C). La refrigeración, en cambio, se obtiene mediante la circulación de agua refrigerada 8 (de red del cliente) en la doble camisa. Bajo petición se puede suministrar un enfriador de agua.

Durante la cocción y el enfriamiento, el mezclador remueve continuamente el producto y lo amalgama para que el resultado sea más homogéneo y para evitar que se pegue a la marmita. Una vez terminado el trabajo, el mezclador se desmonta fácilmente para limpiarlo.



El funcionamiento de la máquina se gestiona mediante el panel de mandos instalado en el brazo móvil. El panel estándar es electromecánico, pero bajo pedido se puede instalar en versión electrónica con PLC. En este caso, se puede conectar al software interactivo CCMP de Nilma, que gestiona y almacena las recetas, realiza la trazabilidad de los productos, registra los parámetros de APPCC y efectúa los controles de la máquina. Todo bajo control, incluso desde el smartphone.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

