

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

MARMITA BASCULANTE

NILMA - MIX-MATIC "S"



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

MIX-MATIC "S" - SALES INFORMATION

COCEDORES AL VAPOR CON ALTA PRESIÓN (8 bar)

COCEDOR UNIVERSAL CON MEZCLADOR

GRANDES PRESTACIONES A TODO VAPOR

MIX-MATIC S es un cocedor universal que funciona con vapor a alta presión y es idóneo para hacer sopas, cremas de verduras, salsas, boloñesa, rellenos, bechamel, gulasch y estofados, así como para saltear carne y verduras. Dada la rapidez con la que alcanza la temperatura de funcionamiento a plena carga (de 20 a 165 °C en tan solo 15 minutos), es el equipo ideal para establecimientos de especialidades gastronómicas, fábricas de pastas, industrias alimentarias y grandes empresas de catering.

MIX-MATIC "S"
MARMITA UNIVERSAL CON MEZCLADOR

www.importhispania.com

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Gracias a la forma hemisférica del recipiente (similar a un wok), al mezclador programable y al control de temperatura amplio y preciso, **MIX-MATIC S** es capaz de hervir como una marmita y saltear como una sartén basculante.

Su mezclador exclusivo, que puede programarse en modo continuo, alternado o invertido, amalgama todos los ingredientes perfectamente, evita que el producto se pegue a las paredes y facilita una cocción homogénea.

MIX-MATIC S se realiza en tres modelos con capacidad para 150, 250 y 500 litros, con funcionamiento a vapor a alta presión (8 bar). Tras la cocción, el producto se puede descargar mediante una bomba utilizando la conexión correspondiente, o bien basculando automáticamente la cuba de la marmita. La elevación de la tapa también es automática.



MIX-MATIC S, que es completamente programable, en la versión estándar es electromecánico, pero bajo pedido también está disponible en versión electrónica con PLC. En ese caso, aparte de programar todas las funciones de la máquina, puede gestionar y almacenar las recetas y garantizar un control completo APPCC. Además, esta versión se puede equipar con el software interactivo CCMP de Nilma, que exporta las recetas y los parámetros de cocción, realiza la trazabilidad de todos los ingredientes y efectúa los controles de la máquina; a esto se añade la posibilidad de controlar el funcionamiento a distancia mediante un smartphone.

Por su rapidez de funcionamiento, gran versatilidad, cocciones homogéneas totalmente automatizadas y el control completo de las funciones de la máquina,

MIX-MATIC S es el cocedor universal que no puede faltar en ningún gran establecimiento de producción.

Para que el trabajo sea más eficiente opcionalmente se puede acompañar con un elevador de vagonetas para la carga del producto.





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

