

FILFEX

friendly innovation



CUCIMAX

MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- **Gb** › MIXING DEVICE WITH THREE ARMS ENTIRELY REMOVABLE
- It** › MESCOLATORE A TRE BRACCI COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › 3-ARMIGES RUHRWERK KOMPLETT ABNEHMBAR
- Fr** › DISPOSITIF DE MÉLANGE À TROIS BRAS ENTIÈREMENT AMOVIBLE
- Es** › DISPOSITIVO DE MEZCLA CON TRES BRAZOS COMPLETAMENTE EXTIRPABLE

- **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS
- It** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTISTICA
- De** › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR
- Fr** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS
- Es** › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES



- **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD. STANDARD ON CBTA
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO STANDARD SU CBTA
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT. SERIENMÄSSIG BEI CBTA
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPERATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT. DE SÉRIE SUR CBTA
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO. DE SERIE EN CBTA

- **Gb** › DOUBLE-WALLED AUTOCLAVE LID WITH SEALING RING WITH A SINGLE JUNCTURE POINT
- It** › COPERCHIO AUTOCLAVE A DOPPIA PARETE CON GUARNIZIONE DI TENUTA AD UNICO PUNTO DI GIUNTURA
- De** › DECKEL STAHLBEHÄLTER MIT DOPPELTER WAND UND DICHTUNG MIT EINER VERBINDUNGSSTELLE
- Fr** › COUVERCLE AUTOCLAVE À DOUBLE PAROI AVEC GARNITURE D'ÉTANCHÉITÉ À UN SEUL POINT DE JONCTION
- Es** › TAPA AUTOCLAVE DE DOBLE PARED CON JUNTA HERMÉTICA CON SÓLO UN PUNTO DE UNIÓN



- **Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA



- **Gb** › PRESSURE COOKING AT 0.5 BARS
- It** › COTTURA A PRESSIONE A 0,5 BAR
- De** › DAMPFGAREN MIT 0,5 BAR
- Fr** › CUISSON À PRESSION À 0,5 BAR
- Es** › COCCIÓN A PRESIÓN DE 0,5 BAR

Excellent under pressure

Ottima in
impressione

BRAISING PANS WITH MIXER
BRASIERE MIXER
BRATPFANNEN MIT MIXER
SAUTEUSES MIXEUR
SARTÉN MIXER



■ **Gb** › Cucimax is a fundamental piece of equipment for the most efficient production centres. It is highly flexible in use guaranteeing the optimization of production processes and of human resources and is, therefore, both energy and cost-saving.

A unique new range of products has been created in order to offer further advantages: **Cucimax for pressure cooking**. Now you can pressure cook and mix at the same time: this new system combines autoclave cooking benefits with those of a presettable automatic mixing function.

Cucimax is a complete, sturdy and multifunctional device: from sauces to jams, from meat dishes to steamed vegetables, and much more!

■ **It** › Da sempre Cucimax è riconosciuta come un'apparecchiatura indispensabile per i centri di produzione più professionali. La grande elasticità di utilizzo permette di ottimizzare al meglio i processi produttivi e le risorse umane, garantendo così riduzione dei consumi e risparmio di denaro.

Al fine di offrire ulteriori vantaggi, è stata concepita una gamma unica al mondo: **Cucimax a pressione**. Ora è possibile cuocere in pressione e mescolare nello stesso momento, unendo i vantaggi della cottura in autoclave a quelli del miscelamento automatico regolabile.

Questa innovazione permette di utilizzare un prodotto davvero completo, robusto e seriamente multifunzionale. Dai sughi alle marmellate, dalle carni alle verdure al vapore, i campi di applicazione sono innumerevoli!

■ **De** › Schon immer ist Cucimax als ein Küchengerät bekannt, auf das in professionellen Gastronomiebetrieben nicht verzichtet werden kann. Der sehr flexible Einsatz ermöglicht eine Optimierung der Prozesse und der Arbeitskräfte und garantiert gleichzeitig dafür, dass Zeit und Energie gespart werden.

Um den Kunden noch weitere Vorteile zu bieten, wurde eine weltweit einzigartige Serie entwickelt, und zwar der **Dampf-Cucimax**. Jetzt ist das Dampfsgaren bei gleichzeitigem Umrühren

möglich, da zu den Vorteilen des Dampfsgarens jetzt auch das einstellbare automatische Rührwerk kommt.

Diese Innovation erlaubt den Gebrauch eines wirklich kompletten und robusten Multifunktionsgeräts, mit dem sich von Saucen über Marmelade bis hin zu Fleisch und gedämpftem Gemüse alles zubereiten lässt.

■ **Fr** › Depuis toujours, Cucimax est reconnu comme un appareil indispensable pour les centres de production plus professionnels. La grande souplesse d'usage permet d'optimiser au mieux les processus de production et les ressources humaines, en garantissant ainsi une réduction des consommations et une économie d'argent.

Dans le but d'offrir des avantages ultérieurs, une gamme unique au monde a été conçue: **Cucimax à pression**. Il est désormais possible de cuisiner sous pression et de malaxer en même temps, en unissant les avantages de la cuisson avec autoclave à ceux du malaxage automatique réglable.

Cette innovation permet d'utiliser un produit

vraiment complet, robuste et sérieusement multifonctionnel. En partant des sauces jusqu'aux confitures, des viandes aux légumes à la vapeur, les champs d'application sont innombrables!

■ **Es** › Desde siempre se considera a Cucimax como una instalación indispensable para los centros de producción de mayor profesionalidad. Su amplio abanico de empleo permite optimizar del mejor modo los procesos de producción y los recursos humanos, garantizando de esta forma no sólo la reducción del consumo sino también el ahorro de dinero.

Para ofrecer ulteriores ventajas, se concibió una gama única en el mundo: **Cucimax a presión**. Ahora se puede cocinar a presión y mezclar al mismo tiempo, uniendo las ventajas de la cocción en autoclave a las de mezcla automática regulable.

Esta innovación permite utilizar un producto realmente completo, robusto y seriamente multifuncional. Salsas, mermeladas, carnes, verduras al vapor: los campos de aplicación son infinitos!

ECONOMISONS AVEC LA CUISSON A PRESSION ENERGIESPAREN DURCH GAREN IM DRUCKKESSEL

**Consommation énergétique
Energieverbrauch** **- 40/60 %**

**Temps de cuisson
Garzeiten** **- 30/40 %**

**Consommation d'eau en cuisson
Wasserverbrauch beim Garen** **- 70 %**

Réduction de la perte de poids / Reduzierung vom Gewichtsverlust

Meilleure qualité du produit fini / Höhere Qualität der fertigen Speise

QUELQUES APPLICATIONS AVEC CUCIMAX

Roux _____ rissoler
Ragoûts/Sauces pour pâtes _____ braser/cuire
Risottos _____ cuire/mélanger
Bœuf en daube _____ braser / cuire à pression
Légumes sautés _____ braser
Polenta _____ cuire
Caramel _____ cuire
Confitures _____ cuire
Légumes à l'étouffée _____ cuire à pression

EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DIE KIPPBRATPFANNE CUCIMAX

Grundlagen für Saucen und Ragout _____ Anbraten
Ragout/Saucen für erste Gänge _____ Braten/Kochen
Risotto _____ Kochen/Durchziehen lassen
Gulasch _____ Braten/Druckgaren
Pfannengemüse _____ Braten
Polenta _____ Kochen
Karamell _____ Kochen
Marmelade _____ Kochen
Gemüse Eintopf _____ Druckgaren





CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Cuve de cuisson en AISI 316 (fond épaisseur 12 mm).
- Récipient avec basculement motorisé sur axe antérieur.
- Couvercle isolé à double enveloppe en AISI 304 balancé par des amortisseurs au gaz.
- Châssis autoportant en AISI 304.
- Revêtements externes en AISI 304 finement satiné.
- Rapide accessibilité aux principales parties fonctionnelles (Friendly Service)
- Pieds en acier inox AISI 304 de différentes hauteurs, réglables pour le nivellement, dotés de protection mobile pour les opérations de nettoyage.
- Régulation de la température de 20° à 220°C à l'aide d'une sonde positionnée en dessous de la surface de cuisson et sonde dans la cuve (option) pour garantir un relevé précis et une réaction élevée du système de chauffe.

MIXEUR

- Dispositif automatique de brassage à 3 bras avec racloirs en téflon et acier harmonique, complètement amovible pour faciliter les opérations de nettoyage. Rotation horaire et anti-horaire avec régulation des vitesses et des temps (y compris le temps de pause) directement depuis le panneau de commande.
- possibilité d'installer un racloir supplémentaire pour la cloison latérale et des palettes additionnelles (option).

VERSIONS AU GAZ

- Réchauffement par des brûleurs tubulaires, à rendement élevé, en acier INOX.
- Système automatique d'allumage et surveillance de la flamme sans brûleur pilote.
- Réchauffement contrôlée par la carte électronique avec insertion automatique du minimum de 2°C avant le SET POINT sélectionné.

VERSIONS ELECTRIQUES

- Réchauffement par résistances blindées en alliage INCOLOY 800.

VERSION AUTOCLAVE

- couvercle à double paroi, renforcé et balancé par des amortisseurs au gaz. Système de fermeture/ouverture à double manoeuvre pour garantir la meilleure sécurité. Garniture au silicone alimentaire. Soupape de sécurité tarée à 0,5 bar.



GERÄTEBESCHREIBUNG

- Tiegel aus Edelstahl AISI 304 (Pfannenboden 12 mm stark).
- Tiegel mit motorisierter Kippvorrichtung an der Vorderachse.
- Deckel mit doppelter Isolierung aus Edelstahl AISI 304, auf Gasdruckfedern.
- Selbsttragender Rahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 mit feiner Satinierung.
- Problemloser Zugriff auf die wichtigsten Geräteteile (wartungsfreundlich).

- FüÙe aus Edelstahl AISI 304, höhenverstellbar zur Ausrichtung vom Tiegel und mit beweglicher Abdeckung zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten.
- Einstellung der Temperatur in einem Bereich von 20°C bis 220°C mit der Sonde, die sich direkt unter dem Pfannenboden befindet, und der Sonde im Tiegel (Optional). Die Sonden garantieren für eine genaue Messung und Temperatur und eine schnelle Reaktion vom Heizsystem.

MIXER

- Automatischer, programmierbarer Mischer mit 3 Armen und Schabern aus Teflon und harmonischem Stahl, komplett herausnehmbar für eine einfache Reinigung. Der Mischer dreht sich im und gegen den Uhrzeigersinn. Die Geschwindigkeit und die Zeiten (einschließlich der Pausenzeit) können direkt an der Gerätebedienung eingestellt werden.
- Möglichkeit zur Installation eines zusätzlichen Schabers für die Seitenwände und von zusätzlichen Rührern (Optional).

GAS-VERSIONEN

- Erhitzen über leistungsstarke Röhrenbrenner aus Edelstahl.
- Automatische Zündung und Flammenkontrolle ohne Zündbrenner.
- Das Erhitzen wird von einer elektronischen Karte gesteuert, mit automatischem Zuschalten der Mindesttemperatur 2°C vor dem eingestellten SETPOINT.

ELEKTRO-VERSIONEN

- Erhitzen über ummantelte Heizelemente aus INCOLOY-800 Legierung.

VERSION MIT DRUCKKESSEL

- Doppelwandiger, verstärkter Deckel, auf Gasdruckfedern gelagert.
- Öffnen und Schließen mit doppeltem Manöver, um für maximale Sicherheit zu garantieren.
- Dichtung aus lebensmitteltauglichem Silikongummi.
- Sicherheitsventil, auf 0,5 bar geeicht.



SIMPLICITE ELECTRONIQUE

Caractéristiques de la carte Firex:

- communication dans la langue de l'utilisateur de la machine;
- extrêmement facile à comprendre et à utiliser;
- possibilité de sélectionner les temps de cuisson et les températures de façon tout à fait précise avec des valeurs comprises entre 20°C et 220°C;
- possibilité de choisir entre les divers types de cuisson présélectionnées : bouillir dans l'eau, cuire à pression, rissoler;
- émission d'un signal sonore pour indiquer la fin de la cuisson;
- possibilité de sélectionner la quantité de litres d'eau à charger, froide ou chaude, et ensuite remplissage de façon automatique;
- contrôle de 2 diverses sondes de température: sur le fond (standard)

et dans la cuve en contact avec le produit (option) pour les cuissons plus délicates ou spéciales;

- choix de 99 programmes pour le brassage : chacun de ces programmes est basé sur la rotation horaire, anti-horaire, temps de pause et 7 différentes vitesses de mouvement;
- possibilité de commencer la cuisson à une date et heure précises;
- maintien de la température minimum de 65°C du produit à la fin de la cuisson, si elle est sélectionnée;
- signalisation des interventions d'entretien programmées;
- prédisposition constante pour la connexion au PC et au contrôle HACCP;
- affichage de simples messages pour identifier et corriger les erreurs d'utilisation plus communes;

- explication claire lorsqu'une alarme s'est enclenchée et à quel composant interne elle est due;
- grand écran rétro éclairé

ANWENDERFREUNDLICHE ELEKTRONIK

Beschreibung der elektronischen Karte von Firex:

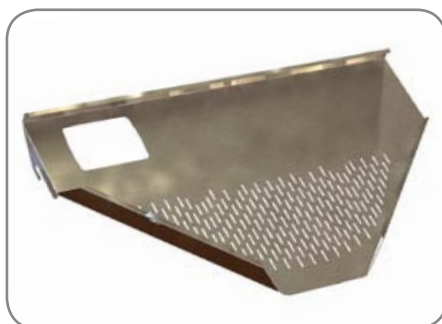
- Die Karte spricht die Sprache vom Benutzer des Geräts.
- Sie ist leicht verständlich und besonders anwenderfreundlich.
- Sie ermöglicht eine sehr genaue Einstellung von Garzeit und Gartemperaturen in einem Bereich von 20°C bis 220°C.
- Auswahlmöglichkeit aus verschiedenen voreingestellten Gartypen: Kochen in Wasser, Garen unter Druck oder Braten.
- Anzeige vom Ende der Garzeit mit akustischem Signalgeber (Beeper).
- Möglichkeit zur Auswahl der Menge in Liter an Heißwasser oder Kaltwasser, die eingefüllt werden soll, und automatisches Füllen.
- Kontrolle von 2 verschiedenen Temperatursonden: eine (Standard am Kesselboden und eine im Kessel in der Speise (Optional) für das Garen empfindlicher oder besonderer Speisen.
- 99 Mischprogramme, alle mit Mischen im Uhrzeigersinn, Mischen gegen den Uhrzeigersinn, Pausenzeiten und 7 verschiedenen Mischgeschwindigkeiten.
- Mit der Möglichkeit, das Garprogramm an einem bestimmten Tag und zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten.
- Hält die Speisen bei entsprechender Einstellung nach dem Garen mit einer Mindesttemperatur von 65°C warm.
- Meldet die nach Wartungsplan erforderlichen Wartungseingriffe.
- Ausgelegt auf den Anschluss an einen PC oder einen HACCP-Controller.
- Zeigt einfache Meldungen an, mit denen die häufigsten Bedienfehler ermittelt und korrigiert werden können.
- Erläutert auf leicht verständliche Weise, ob ein Alarm aufgetreten ist und auf welches Bauteil sich der Alarm bezieht.
- Ausgestattet mit einem großen Display mit Hintergrundbeleuchtung.

ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS

- Roues
- Egouttoir
- HACCP Controller
- Soupape de décharge en acier inox
- Douchette de lavage
- Prise de courant
- Racloir supplémentaire latéral
- Chariots

ZUBEHÖR UND OPTIONALS

- Rollen
- Abtropfsieb
- HACCP-Controller
- Abfluss aus Edelstahl
- Brausekopf zum Waschen
- Steckdose
- zusätzlicher seitlicher Schaber
- Wagen



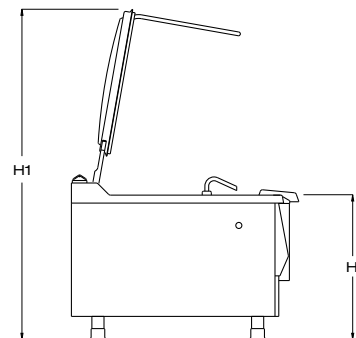
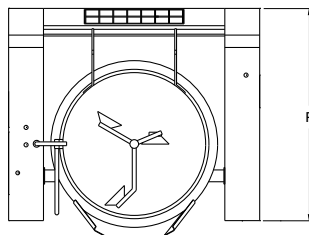
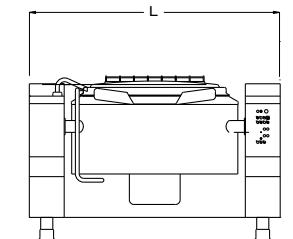
SAUTEUSES MIXEURS / KIPPBRATPFANNE MIT MIXER

MOD. MODELL	Dimensions Abmessungen mm (L x P x H)	H1 mm.	Mixer vitesse Mixer Geschw. rpm	Mixer couple Mixer Drehm. nm	Pression Druck bar	Cuve de cuisson Tiegel		Version au Gaz Gas-Version		Version électrique Elektro-Version	
						Volum utile/total Volumen nutz./ ges. lt	Dim. cuve Abm. Tiegel mm	Puissance gaz Leistung (Gas) Kw	Connexion électrique Stromanschluss V/Hz	Connexion électrique Stromanschluss V/Hz	Puissance électrique Leistung (Elektro) Kw
CBT 090	1455x1290 h. 950	1940	6-21	160	-	90/115	700 ø h. 300	22	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 130	1455x1290 h. 950	1940	6-18	191	-	130/154	700 ø h. 400	22	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 180	1655x1505 h. 950	2200	6-14	236	-	180/223	900 ø h. 350	33	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	21
CBT 310	1755x1560 h. 950	2240	4-10	353	-	310/353	1000 ø h. 450	49	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	29
CBT 090A	1455x1270 h. 950	2100	6-21	160	0,5	65/123	700 ø h. 320	22	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 130A	1455x1290 h. 950	1940	6-18	191	0,5	130/154	700 ø h. 420	22	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 180A	1655x1505 h. 950	2200	6-14	236	0,35	180/223	900 ø h. 370	33	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	21
CBT 310A	1755x1560 h. 950	2240	4-10	353	0,35	310/353	1000 ø h. 470	49	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	29

VERSIONS / VERSIONEN



INSTALLATION / INSTALLATION





f i r e x . i t

firex[®]
friendly innovation

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2008=

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
=OHSAS 18001=



I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

© 2011 - graphics by alitadada.it - printed in Italy by grafiche italprint