

filix

MAJOR LINE



CUCIMAX

90-130-180-310

LITRI  
LITRES  
LITER  
LITROS

**I** Sicurezza, affidabilità, maggiore qualità del prodotto finito, disponibilità delle risorse umane, risparmio di tempo e denaro si possono riassumere in una sola parola: CUCIMAX. Una gamma di apparecchiature polivalenti che permette di lavorare automaticamente e senza costante controllo del personale di cucina. **Ragù, risotti, minestre, spezzatini, pasta, salse, caramellati, creme, marmellate, zuppe, brodi, sughi di carne e pesce, funghi trifolati, besciamella, soffritti, frutti di mare, ripieni per pasta, verdure, mostarde...** sono soltanto pochi esempi delle potenzialità di CUCIMAX.

**GB** Safety, reliability, better quality of finished goods, availability of human resources, money and time-saving you can resume all those words with only one : CUCIMAX. A set of polyvalent apparels allows you to work automatically and without a constant control of the kitchen staff. **Ragouts, risottos, soups, stews, pasta, sauces, sweets coated with burnt sugar, creams, jams, broths, meat's and fish's sauces, sautéed mushrooms, white sauce, browned onions, seafood, pastas stuffing, vegetables, mustards...** are only a few examples of CUCIMAX abilities.

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

ALIMENTAZIONE GAS • ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
MIXER INCORPORATO

GAS HEATED MODELS • ELECTRIC HEATED MODELS  
BUILT-IN MIXER

GASBEHEIZT • ELEKTROBEHEIZT  
EINGEBAUTER MIXER

ALIMENTATION GAZ • ALIMENTATION ELECTRIQUE  
AGITATEUR / RACLEUR

ALIMENTACIÓN GAS • ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA  
MIXER INCORPORADO



**D** Sicherheit, Zuverlässigkeit, qualitativ besseres Kochergebnis, weniger Zeitaufwand für das Bedienpersonal, die Ersparnis an Zeit und Geld kann in einem Wort zusammengefasst werden : CUCIMAX.

Ein Produktprogramm mit sehr universell einsetzbaren Geräten, die ein Automatisieren der Produktion erlauben, ohne permanente Kontrolle durch das Küchenpersonal.

**Ragu, Risotto, Suppen, Gulasch, Nudeln, Soßen, Karamelzucker, Creme, Marmellade, Brühe, Fleischsoßen, Fischsoßen, mit Öl und Essig zubereitete Pilze, Béchamelsoße, Angebratenes, Meeresfrüchte, Füllungen für Nudeln, Gemüse, Senf...** sind nur wenige Beispiele für die Leistungsfähigkeit der CUCIMAX.

**F** Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, disponibilité des ressources humaines, épargne de temps et d'argent on peut résumer tous ces mots avec un seul : CUCIMAX.

Une gamme d'appareils polyvalentes que permettent de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine.

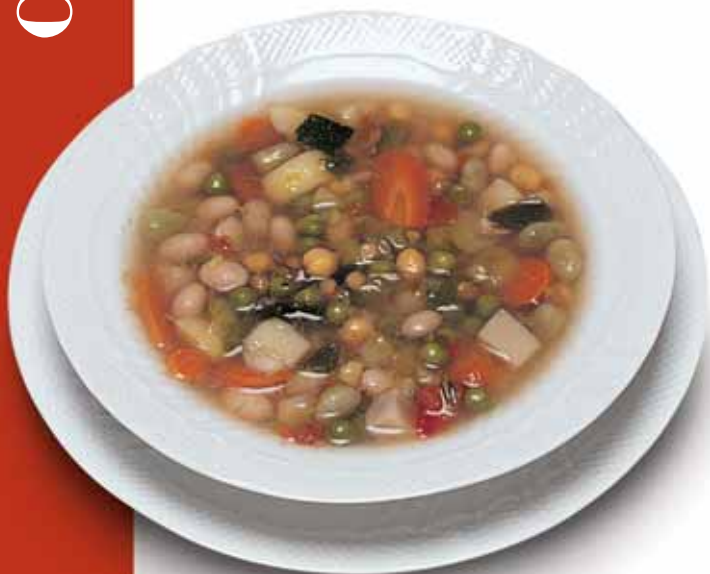
**Ragoûts, risottos, potages, étuvées, pâtes, sauces, caramélés, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, moutards...** sont seulement quelques exemples des potentialités de CUCIMAX.

**E** Seguridad, fiabilidad, mejor cualidad del producto acabado, disponibilidad de los recursos humanos, ahorro de tiempo y dinero puedes resumir todas estas palabras con una sola : CUCIMAX.

Una gama de equipos polyvalentes que permiten de trabajar automáticamente y sin control constante de parte de l'equipo de cocina.

**Picadillos de carne, arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, salsas de carne o de pescado, hongos, besamela, sofritos, mariscos, rellenos por pastas, verduras, mostazas...** son solamente pocos ejemplos de las capacidades de CUCIMAX.





## I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 12 mm e parete spessore 3 mm).
- Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 (spessore 20/10) bilanciato tramite molle a gas.
- Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 30-40/10)
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 15-20/10).
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.
- Regolazione della temperatura da 50 a 220°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura e sonda in vasca (optional) a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

tare le operazioni di pulizia. Rotazione oraria ed antioraria con regolazione delle velocità (6-14 rpm) e dei tempi (compreso tempo pausa), direttamente dal pannello comandi, per adeguare la rotazione del mixer al prodotto da lavorare.

### Versioni gas

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox.
- Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.
- Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato.

### Versioni elettriche

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800.

### Mescolatore

- Dispositivo automatico di mescolamento a tre bracci con raschiatori in teflon ed acciaio armonico, completamente asportabile per facilitare



CBTC310



## PRINCIPAL FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm).
- Vessel with electric tilting on front part.
- Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10) balanced by means of gas springs.
- Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 30-40/10).
- Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 15-20/10).
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure leveling, with removable cover for cleaning operations.
- Temperature (adjustable from 50° to 220°C) is measured by a sensor in direct contact with the bottom, just under the cooking surface and a probe in the basin (optional), to ensure a precise temperature survey and a quick reaction of the heating system.

### Mixer

- Automatic mixing device with three arms and teflon and harmonic steel scrapers, entirely removable to make cleaning

easier.

Rotation in both directions, with speed regulation (6-14 rpm) and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.

### Gas versions

- Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT.

### Electric versions

- Heating by means of armoured

elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board.



## HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Kochbehälter aus CNS 1.4301 (Boden 12 mm und Seitenwand 3 mm).
- Kessel mit motorgetriebener Kippung auf vorgelagerter Achse.
- Doppelwandiger Deckel aus CNS 1.4301 (2mm) mit Gasdruckfeder ausgeglichen.
- Selbsttragender Rahmen aus CNS 1.4301 (3 - 4 mm)
- Äußere Verkleidung aus CNS 1.4301 (1,5 - 2 mm), fein satiniert.
- Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar, ausgerüstet mit Abdeckungen die für Reinigungszwecke verschiebbar sind.
- Temperaturregelung von 50°-220° C durch ein

Thermoelement direkt unter dem Kochboden angebracht und eins in dem Kessel (auf Anfrage) zur genaueren Aufnahme und

hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizungssystems.

### Mixer

- Automatisches, 3-armiges Rührwerk mit Schaber aus Teflon und CNS, komplett abnehmbar zu Reinigungszwecken.
- Drehung in zwei Richtungen mit verschiedenen Geschwindigkeiten (6 -14rpm) und Zeiten (einschließlich Pause) direkt von der Tastatur aus einstellbar, damit die Geschwindigkeit des Rührwerks an das Kochgut angepasst werden kann.

### Gasversion

- Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Automatisches Zündsystem mit Flammüberwachung, ohne Pilotflamme. Elektronisch überwachter Heizvorgang, schaltet 2° vor dem eingestellten SETPOINT auf minimale Heizleistung.

### Elektroversion

- Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800.



## F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Cuve de cuisson en AISI 304 (épaisseur fond 12 mm et épaisseur paroi 3 mm).
- Cuve équipée de basculement motorisé sur l'axe avant.
- Couvercle calorifugé à double enveloppe, en AISI 304 (épaisseur 20/10) équilibré par des ressorts à gaz. Structure autoportante en AISI 304 (épaisseur 30-40/10).
- Revêtements externes en AISI 304 satinage fin (épaisseur 15-20/10).
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau, livrés avec cache amovible pour le nettoyage.
- Réglage de la température de 50° à 220°C par une thermocouple placée au-dessus de la surface interne du fond de cuisson et par une autre dans la cuve (sur demande) pour un relèvement précis et une grande vitesse de réaction du système de chauffage.

### Mixeur

- Dispositif de mélange automatique, à trois bras, avec racloirs en téflon et

acier harmonique, entièrement amovible pour faciliter les opérations de nettoyage. Rotation dans les deux sens avec réglage de la vitesse (de 6 à 14 rpm) et des temps (y compris le temps de pause) en agissant directement sur les commandes afin d'adapter la rotation du mélangeur au type de produit à travailler.

### Versión au gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Système d'allumage automatique et contrôle de la flamme sans brûleur pilote. Le chauffage est contrôlé par une carte électronique avec insertion automatique d'un minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé.

### Versión électrique

- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800.

## E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm).
- Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada con doble capa, de AISI 304 (espesor 20/10), equilibrada por medio de muelles a gas.
- Bastidor de autosoporte de AISI 304 (espesor 30-40/10). Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado (espesor 15-20/10).
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, provistas de cobertura móvil para las operaciones de limpieza.
- Regulación de la temperatura de 50° a 220° C, mediante un termopar ubicado bajo la superficie interna del fondo de cocción y uno en la cuba (bajo pedido) para obtener una transmisión precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema calfactor.

armónico, completamente extirpable para hacer más fáciles las operaciones de limpieza. Rotación en los dos sentidos, regulación de las velocidades (6-14 rpm) y de los tiempos (tiempo de pausa inclusive) directamente desde el panel de mandos, para adecuar la rotación del mezclador a cada alimento.

### Versión gas

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado.

### Versión eléctrica

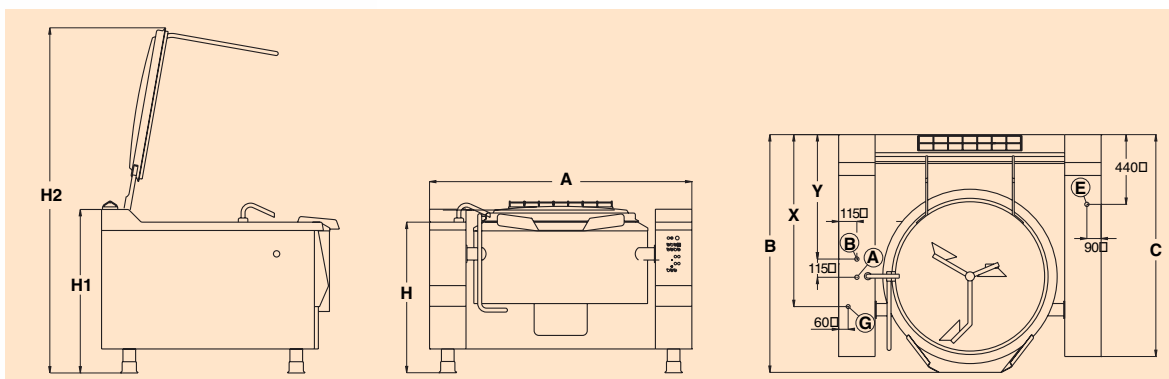
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800.

### Mixer

- Dispositivo automático de mezcla con tres brazos y con rascadores de teflon y acero



MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO		CBT...				
		90	130	180	310	
	A	mm.	1455	1455	1655	1755
	B	mm.	1290	1290	1500	1560
	C	mm.	1133	1133	1400	1400
Dimensione Dimension Abmessung Dimension Dimensión	H	mm.	950	950	950	950
	H1	mm.	1030	1030	1030	1030
	H2	mm.	1940	1940	2200	2240
	X	mm.	815	815	1085	1085
	Y	mm.	460	460	785	785
Diametro recipiente Kettle diameter Kessel-Durchmesser Diamètre marmite Diámetro marmita	G-E	mm.	700	700	900	1000
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur marmite Altura marmita	G-E	mm.	300	400	350	450
Volume totale Overall volume Gesamt volumen Volume total Volumen total	G-E	lt.	115	154	223	353
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Volumen útil	G-E	lt.	90	130	180	310
Velocità mixer Mixer speed Mixer-Geschwindigkeit Vitesse mixeur Velocidad mixer	G-E	rpm	6 - 14			4 - 10
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	G	Kw	0,6	0,6	0,6	0,6
	E		13,5	13,5	21	29
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas	G	Kw	22	22	33	49
Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	G-E	C	50±220			
Collegamento acqua calda Hot water connection Warmwasseranschluss Connexion eau chaude Conexión agua caliente	(A)	G-E	Ø	3/4"		
Collegamento acqua fredda Cold water connection Kaltwasseranschluss Connexion eau froide Conexión agua fría	(B)	G-E	Ø	3/4"		
Collegamento elettrico Electric connection Elektrische Verbindung Connexion électrique Conexión eléctrica	(E)	G	V/Hz	230/50 - AC - 1N +PE		
		E	V/Hz	400/50 - AC - 3N +PE		
Collegamento gas Gas connection Gasanschluss Connexion gaz Conexión gas	(G)	G	Ø	3/4"		



# Semplicità elettronica / Electronic simplicity Elektronische einfachheit / Simplicitée électronique Sencillez electronica

**I**

- Autodiagnostica funzioni di sicurezza
- Programmazione intuitiva
- Messaggistica in lingua su display retroilluminato a doppia riga
- Impostazione tempi e temperature di cottura (50°-220°C)
- Programmazione tempi e velocità (6-14 rpm) del mescolamento
- Selezione sonda di temperatura (fondo, vasca)
- Segnalazione acustica di fine cottura
- Carico automatico acqua in vasca con contalitri
- Funzione start cottura differito
- Interfaccia integrata per connessione HACCP
- Manutenzione programmata

**GB**

- Auto diagnosis safety functions
- Intuitive programming
- Messages in foreign languages on a back lighted display with two lines
- Cooking times and temperatures selection (50°-220°C)
- Times and speed (6-14 rpm) mixer adjustment
- Temperature probe selection (bottom/basin probe)
- End of cooking sound alarm
- Automatic charge of basin water with litre-counter
- Deferred start cooking function
- Integrated interface HACCP connection
- Maintenance scheduled





D

- Selbstdiagnose mit Sicherheitsfunktion
- Intuitives Programmieren
- Zweizeilige, hinterleuchtete Anzeige, in Landessprache
- Einstellung der Garzeit und Gartemperatur (50° - 220°C)
- Programmierung Zeit und Geschwindigkeit(6-14 U/min) des Rührwerkes
  - Auswahl der Temperatursonde (Boden, Tiegelwand)
  - Akustisches Signal bei Ende des Kochzyklus
- Automatische Wasserzufuhr zum Kochgut mit Literzähler.
  - Funktion Start mit Zeitverzögerung
  - Integrierte Schnittstelle für HACCP
  - Programmierter Wartung

F

- Auto diagnostique fonctions de sécurité
- Programmation intuitive
- Message en langue sur afficheur rétro éclairé à double ligne
- Etablir temps et températures de cuisson (50°-220°C)
- Etablir temps et vitesse (6-14 rpm) du mixeur
- Sélection sonde de température (fond, cuve)
- Signal acoustique de fin de cuisson
- Chargement automatique d'eau en cuve avec compte litres
- Fonction START cuisson différé
- Interface intégrée pour la connexion HACCP
- Entretien programmé

E

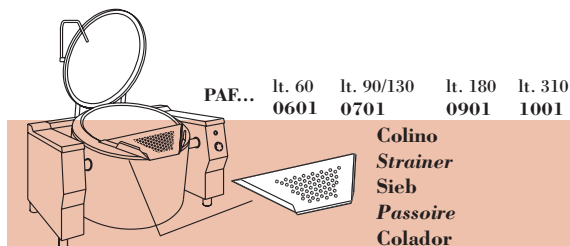
- Autodiagnóstico funciones de seguridad
- Programación intuitiva
- Mensajes en idiomas sur display retro-iluminado con dos líneas
- Programación tiempos y temperaturas de cocción (50°-220°C)
- Programación tiempos y velocidad (6-14 rpm) del mixer
- Selección sonda de temperatura (fondo, cuba)
- Señal acústica de fin de la cocción
- Carga automática agua en cuba con cuentalítras
- Función marcha de cocción diferida
- Interfaz integrada por conexión HACCP
- Manutención programada

**ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBERHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS**

D150 (x4) Ø 150

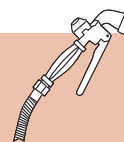


**Ruote**  
**Wheels**  
**Fahrbares**  
**Roues**  
**Ruedas**



PAF... lt. 60 lt. 90/130 lt. 180 lt. 310  
0601 0701 0901 1001

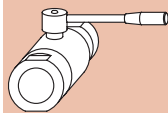
**Colino**  
**Strainer**  
**Sieb**  
**Passoire**  
**Colador**



DADE0010

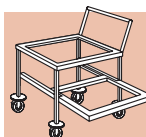
**Doccia per il lavaggio**  
**Cleaning shower**  
**Handbrause**  
**Douchette de lavage**  
**Ducha para lavado**

PAF2020 (DN 50) PAF2030 (DN 65)



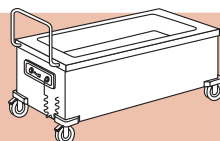
**Valvola di scarico a sfera in acciaio inox**  
**Washout stainless steel ball valve**  
**Kugeventil für Ablauf (CNS 18/10)**  
**Soupape de décharge à sphère**  
**Valvula descarga a sfera in AISI 304**

BACP0000 GN 2 (1/1) + 1 (1/1)



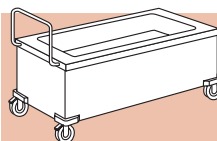
**Carrello portabacinelle**  
**Container stand trolley**  
**Wagen für Behälter**  
**Chariot porte-cuvette**  
**Carro portabandejas**

BACR0000 (GN 2/1) BACR1000 (GN 3/1)



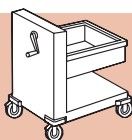
**Carrello riscaldato**  
**Heated trolley**  
**Warmewagen**  
**Chariot chauffante**  
**Carro caliente**

BACC0000 (GN 2/1) BACC1000 (GN 3/1)



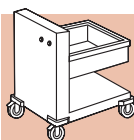
**Carrello coibentato**  
**Insulated trolley**  
**Wagen thermisch isoliert**  
**Chariot isolé**  
**Carro aislado**

BACE0010 (GN 2/1)



**Carrello con vasca elevabile e asportabile**  
**Trolley with lifting and tilting pan**  
**Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter**  
**Chariot élévation**  
**Carro con cuba elevable y trasportable**

Sollevamento motorizzato / Power lift  
**BACE0020** Automatische Kippung / Renversement motorisé  
(GN 2/1) Elevación motorizado



**Carrello con vasca elevabile e asportabile**  
**Trolley with lifting and tilting pan**  
**Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter**  
**Chariot élévation**  
**Carro con cuba elevable y trasportable**

DACP0230

**Presa di corrente 230V**  
**Current tap 230V**  
**Elektrische steckdose 230V**  
**Prise de courent 230V**  
**Toma de corriente 230V**

**firex®**

**FIREX** srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28  
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858  
www.firex.it - firex@firex.it

