



FIREX CUCIMIX
Equipamento de Cocção Automatizado

firex
Share the taste



QUALITY IN QUANTITY

A reprodução do sabor em altos padrões de qualidade. Herdeira da valiosa experiência anterior adquirida na área de processamento de alimentos, a Firex responde, há mais de 20 anos, às necessidades da refeição coletiva, e cada vez mais, às da indústria de alimentos.

Da fase de projeto à produção dos equipamentos, do corte a laser do aço ao acabamento do produto, a empresa utiliza tecnologia de ponta e pessoal altamente especializado para atender aos mais altos padrões de qualidade, solidez e funcionalidade. A procura de novas soluções e o constante desenvolvimento de novas máquinas contribuem para que a empresa se apresente como líder no mercado, intérprete de uma nova forma de cozinhar.

Graças a uma ampla gama de equipamentos multifuncionais, a Firex transforma cada cozinha profissional em um laboratório tecnológico de alto desempenho, o local onde a criatividade do cozinheiro e a habilidade do tecnólogo transformam os alimentos em pratos com sabor único, que pode ser repetido para sempre.

**Em todas as cozinhas profissionais, em todo o mundo.
Com a mesma qualidade.**

**Autonomia,
automação
e padronização,
a combinação
perfeita de
Cucimix.**

Uma combinação perfeita.

Garantido pela Firex.

Cucimix de Firex é um equipamento de cocção profissional automatizado para a área de alimentação coletiva e restaurantes que oferece a possibilidade de fazer muitas receitas com diferentes métodos de cocção. Graças ao misturador incorporado no equipamento, o grande diferencial, tornando o Cucimix um amigo fiel de todos os chefs e cozinheiros, capaz de realizar cada processo de forma autônoma e fácil. Um valioso aliado que permite combinar experiência e criatividade com as exigências de grandes números e um alto nível de automação.



Intro



Cucimix

O misturador automático elimina qualquer esforço.

Cucimix é um equipamento de cocção automatizado muito versátil com um coração altamente tecnológico. Construído inteiramente em aço inox, é extremamente compacto, incluído nos modelos com capacidades mais importantes. Além disso, possui diversos acessórios para atender qualquer expectativa.



Sua melhor receita, replicável em todos os momentos, eternamente.



Espaços de trabalho menores.

O tamanho reduzido do Cucimix permite instalá-lo para uso mesmo em ambientes pequenos



Ambiente mais seguro e confortável.

As características do misturador reduzem o esforço físico necessário para o seu uso bem como riscos de queimaduras relacionadas ao ambiente de uso



Organização do processo.

Graças aos instrumentos de controle Cucimix, o processo de cocção pode ser configurado para obter um melhor controle das atividades da cozinha.



tampa de pressão eficiência total da pressão

A utilização da tampa de pressão permite uma cocção rápida e eficiente, com redução do tempo de cocção e do consumo de energia em até 70%.



misturador união de cozinha e tecnologia

O dispositivo rotativo, com 2 ou 3 braços, garante um elevado grau de autonomia na gestão da cocção das refeições. A rotação é realizada em ambas as direções e com velocidade ajustável no painel de controle.

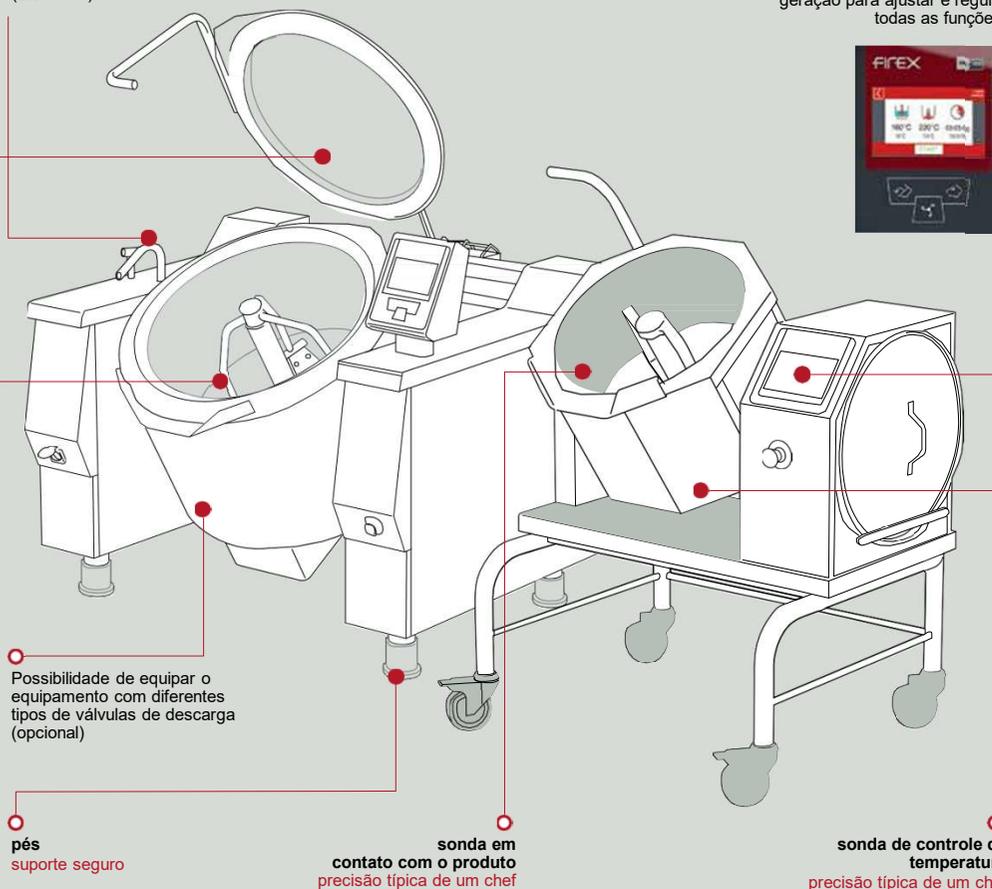
O misturador possui espátulas de teflon e aço que podem ser retiradas para limpeza.

Engenheiros do sabor.

Cucimix é um equipamento de cocção automatizado muito versátil com um coração altamente tecnológico. Totalmente fabricado em aço inox, é extremamente compacto, mesmo nos modelos de maiores capacidades. Além disso, possui diversos acessórios para atender todas as expectativas.

abastecimento automático de água nas versões 90 . 130 . 180 . 310 litros

com contador de litros para água quente e fria (até 90 °C).



Possibilidade de equipar o equipamento com diferentes tipos de válvulas de descarga (opcional)

pés suporte seguro

Pés em aço inox AISI 304 reguláveis para nivelamento.

sonda em contato com o produto precisão típica de um chef

para gerenciar com precisão até mesmo as cocções mais delicadas.

FTC simples, como um toque

Um controle de toque prático e intuitivo de última geração para ajustar e regular todas as funções.



sonda de controle de temperatura precisão típica de um chef

Uma sonda colocada abaixo da superfície de cocção para regular a temperatura de 20 a 220 °C.

Gama CBT.
30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros

Versão a pressão CBT.A
130 . 180 . 310 litros

Opcional

- cucimix 90 . 130 . 180 . 310 litros
- cucimix 30 . 70 litros



raspador para paredes

funcionalidade além dos limites

O raspador adicional feito de aço e teflon alimentar permite coletar os alimentos que são depositados nas paredes da cuba.



sonda de núcleo

(versão 30 litros)

Inserir no interior do alimento

Ideal para detectar a temperatura no centro do produto. É usado durante a pasteurização de frascos e cocção "sousvide" com a cesta rotativa.



válvula de rosca de passagem completa

Válvula que permite a drenagem de produtos com partículas grandes e evita que se acumulem em pontos cegos, garantindo que todo o produto seja preparado de maneira uniforme.



tampa com funil

incorporação de ingredientes com tampa fechada

Caracteriza-se pela ampla abertura que agiliza a introdução dos ingredientes com a tampa fechada durante o processo.



7



rodízios

(padrão versão 30 litros)
funcionalidade dinâmica

As rodas oferecem a possibilidade de mover a máquina e assim poder ajustar os espaços da cozinha de acordo com as necessidades.



estrutura removível

(versão 30 litros)

para retirada do produto acabado



válvula pneumática

(versões com tampa de pressão)

Controlada a partir da placa FTC, só pode ser aberto em condições de máxima segurança.



plugue

Para uma conexão elétrica sempre à mão.



Firex



torneira

(versão 30. 70 litros)

Torneira para abastecer a água na cuba.



ducha

sempre à mão

Para a limpeza da máquina.



válvula de drenagem

(não na versão de 30 litros)
totalmente feita em aço inoxidável

Válvula de borboleta ou esfera, útil para drenar produtos líquidos ou semilíquidos, ou para conectar a um dispositivo de dosagem automática.



tampa de fechamento do orifício de drenagem

com selo hermético

Quando a válvula de escoamento não é necessária, a tampa garante o fechamento hermético da cuba, evitando que resíduos do produto se depositem em pontos cegos.



Cucimix

8

Firex

**Sem limite para
seus pratos.**

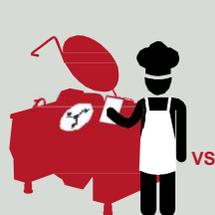
Com Cucimix você pode preparar salteados, cozinhar molhos, risotos e geleias. Com uma tampa específica, os ensopados de carne e os recheios são cozidos na pressão. Fantasia e criatividade encontram seu espaço ideal na cozinha profissional.

De 25 a 250 kg de ensopado de carne, em série para servir de 100 a 1000 pratos iguais com um único ciclo.



Cocção profissional: cozinhar economizando tempo.

A utilização do Cucimix com alimentação elétrica, a gás ou a vapor se traduz em uma significativa redução de tempo, mão-de-obra, consumo de energia e em novas preparações gastronômicas.



1 Cucimix > 300 litros



programar + aperfeiçoar



1/4 do tempo, 2 horas

2
horas



3 Frigideiras tradicionais de 100 litros > 300 litros



mexer + supervisionar



3 durante todo o tempo

24
horas

Com Cucimix a força de trabalho é 1/12 em comparação com as frigideiras tradicionais.

Apenas o tamanho certo para você.

Cucimix está disponível em diferentes versões para escolher de acordo com a produtividade desejada:
capacidade 30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros.

Com tampa versão a pressão disponível nas versões 130 . 180 . 310 litros

Algumas aplicações de Cucimix

-

verduras : saltear / refogar

recheios para a massa: cozinhar na pressão / ensopar / cozinhar em temperaturas baixas

ensopado de carne : cozinhar na pressão / ensopar / cozinhar em temperaturas baixas

molhos: cozinhar

ragú : cozinhar na pressão / ensopar

polenta : cozinhar

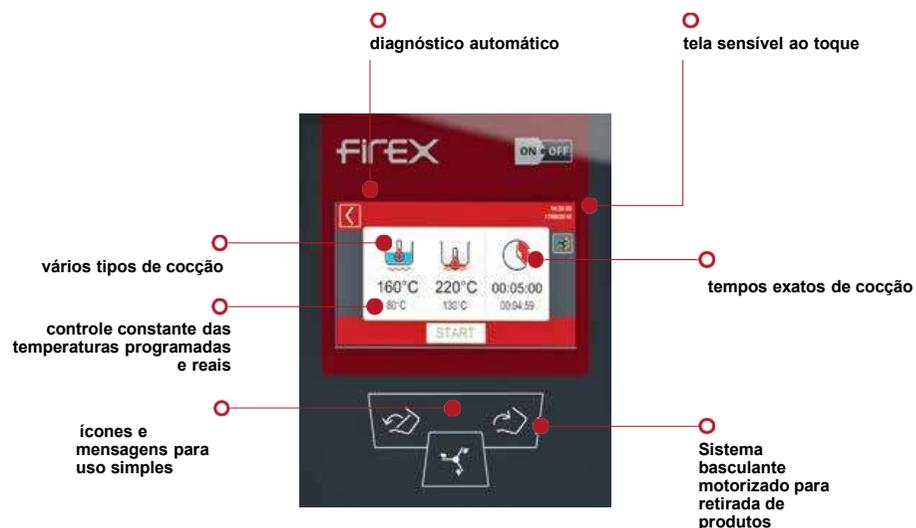
compotas e conservas: cozinhar / cozinhar no vapor

confeitaria : caramelo / brigadeiro / creme confeiteiro

risotos: cozinhar

Configuração dos tempos de mexer e pausar.

Com a tecnologia de controle FTC –Firex Touch Control você pode configurar cada tipo de cocção e programar a preparação dos pratos em poucos segundos. A FTC é simples, intuitiva e segura.



Características construtivas

- . Tela sensível ao toque de 7"
- . Criação e alteração de programas de cocção multifásica
- . Cocção no modo "Manual"
- . Configuração multilíngue das mensagens
- . Simples de entender e usar
- . Permite definir tempos de cocção e temperaturas exatas com range entre 20°C e 220 °C
- . Possibilidade de escolher entre diferentes tipos de cocção programados: ferver em água, cozinhar na pressão, dourar
- . Permite indicar a quantidade de litros de água que deseja carregar, seja fria ou quente - até 90°C, e carrega automaticamente (ver tamanhos).
- . Oferece a possibilidade de definir a data e hora de início do processo de cocção
- . Configuração de aquecimento das paredes da cuba em 3 níveis (opcional versão "C")
- . Controla até 3 sondas diferentes de temperatura: no fundo para controlar a temperatura de aquecimento,

- em contato com o produto para cocção mais delicada, na parede se estiver disponível "aquecimento das paredes"
- . Mostrar mensagens e ícones simples para uso correto e seguro
- . Explica claramente se existe um alarme e a que elemento interno se refere
- . Conexão USB
- . Cópia de segurança dos parâmetros de cocção HACCP
- . Cópia de segurança das receitas
- . Atualização do software
- . Configuração de diferentes unidades de medida (°C/°F; Litros/galões; etc.)
- . Diagnóstico automático
- . Sistema basculante motorizado para retirada de produtos
- . Configuração de programas de mistura
- . Configuração rápida de rotação no sentido horário e anti-horário
- . Configuração dos tempos de mistura e pausa.



Cucimix

A mesma
receita,
em todas
as cozinhas,
em todo
o mundo.

12

Firex

O sabor que você quiser, onde você estiver.
O sabor que você quiser, onde você estiver.
Desde o norte da Europa até o Sudeste Asiático
passando pela América do Sul, Cucimix é o
porta-voz de uma cultura gastronômica única.
Projetada e fabricada inteiramente na Itália, Cucimix
com misturador representa uma nova forma de
cozinhar, oferecendo aos chefs e cozinheiros de
qualquer cozinha profissional a possibilidade de
preparar cada receita reproduzindo a qualidade e o
sabor único de cada prato.
O verdadeiro estilo italiano.



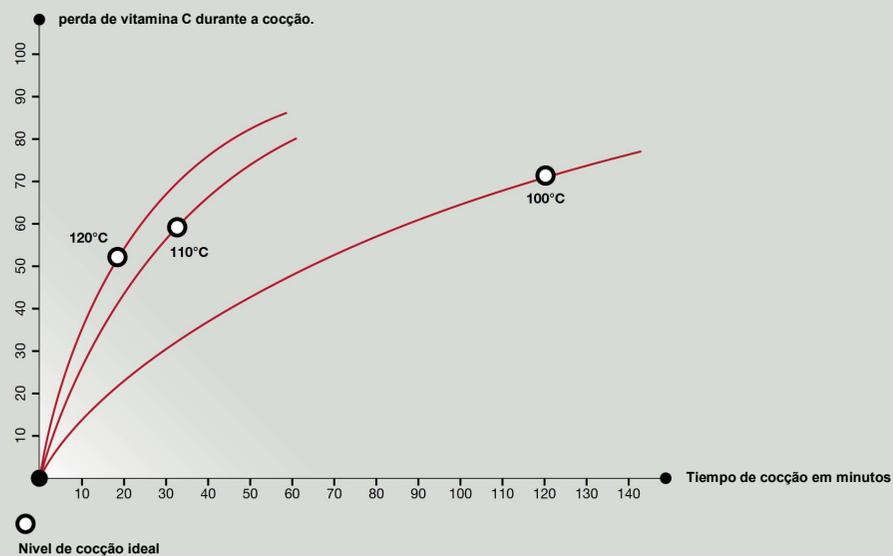


Uma única solução, infinitas vantagens.



Pressão e tempos.

Com Cucimix a pressão, você pode obter uma **redução considerável nos tempos de até 70%** em comparação com a cocção tradicional.*



01 . Velocidade e nutrientes.

O gráfico mostra como atingir o mesmo nível de cocção em 120 minutos com um processo tradicional a 100 °C enquanto com um na pressão (já a 110 °C) os tempos são reduzidos em aproximadamente 4 vezes e a referida velocidade permite manter uma quantidade de nutrientes mais elevados no produto acabado.



*Cocção de caldo para Ramen.

Cocção na pressão. Custos reduzidos e melhor desempenho.

02 . Desempenho do processo.

Até 30% mais rendimento em comparação com o cozimento tradicional, quase zero de perda de água por evaporação com Cucimix na pressão.**

+30%

-62%



-62% de custos anuais (energia, manutenção) em relação a uma bateria de equipamentos tradicionais para obter a mesma produção.**

-27%



Estas vantagens permitiram, como de facto aconteceu a um dos nossos clientes, passar de uma bateria de 5 equipamentos tradicionais para uma de 3 equipamentos de pressão, mantendo o nível de desempenho inalterado.

-27% dos custos de instalação (custo da máquina + custo de ligação, espaço, etc.) relativamente a uma bateria de equipamentos tradicionais para obter a mesma produção.**

-70%



Até 70% de economia de energia em comparação com uma bateria de equipamento tradicional para obter a mesma produção. **

** Case history McColgan's.



Melhor qualidade do produto acabado. Os aromas permanecem na cuba durante a cocção, não são libertados para o ambiente e permanecem no produto acabado.



Facilidade de limpeza. Após ter retirado o produto cozido na pressão, a cuba estará praticamente limpa; bastará enxaguá-la rapidamente para passar ao próximo ciclo de cocção.



Maior conforto no ambiente de trabalho. Durante a cocção na pressão o produto não evapora na cozinha, não há dispersão de calor, praticamente não há ruído. Tudo isso leva a um ambiente de trabalho mais saudável.



Segurança e uniformidade de cocção.

Trabalhar sob pressão com a Cucimix significa trabalhar com segurança: uma série de controles eletrônicos e mecânicos garantem a proteção completa dos operadores em seu ambiente de trabalho. Um sistema automático fecha hermeticamente a cuba de cocção somente após ter detectado que não há mais ar. De fato, a cocção na pressão perfeito pode ser alcançado apenas em ambiente saturado de vapor: desta forma a temperatura será uniforme em todo o recipiente e superior a 100 °C. Ao final da cocção Cucimix se encarregará de restaurar a pressão do ambiente através de um rápido processo de condensação do vapor e somente quando o ambiente estiver seguro a placa FTC indicará a possibilidade de abertura da tampa.

O aquecimento é perfeito 3 sistemas: gás, elétrico, vapor.

Cucimix está disponível em 3 versões dependendo do tipo de aquecimento desejado.

cucimix CBT 90 . 130 . 180 . 310 litros					cuba de cocção		versão a gás	versão elétrica	versão a vapor	
modelo	dimensões mm.	misturad or velocidad e rpm	misturador duplo nm	cocção pressão bar	volume total l	dim. cuba mm	potênci a gás kw	potência elétrica kw	modelo CBTE..C kw	capacidade vapor kg/h
CBT 090 V1	1455x1290 h. 1285	6+21	160	-	90/115	700 Ø h. 300	22	13,5	17	70
CBT 130 V1	1455x1290 h. 1285	6+18	191	-	130/154	700 Ø h. 400	28	13,5	18.2	70
CBT 180 V1	1655x1505 h. 1285	6+14	236	-	180/223	900 Ø h. 350	33	21	26.4	100
CBT 310 V1	1755x1560 h. 1285	4+10	353	-	310/353	1000 Ø h. 450	49	29	36.8	120
CBT 130A V1	1455x1290 h. 1285	6+18	191	0.45	135/162	700 Ø h. 420	28	13,5	18.2	70
CBT 180A V1	1655x1505 h. 1285	6+14	236	0.30	190/235	900 Ø h. 370				
CBT 310A V1	1755x1560 h. 1285	4+10	353	0.30	320/369	1000 Ø h. 470				

quantidade de produto, tres níveis de resistencia podem ser gerenciados separadamente usando a placa FTC. O raspador lateral está incluído para manter a superfície de troca limpa. Esta opção aumenta a potência de aquecimento disponível e acelera os processos.

Versão a vapor 90 . 310 litros

Graças a uma tecnologia especial de microcélulas que é aplicada no fundo da cuba e ao uso de vapor com pressão de 8 bar, imediatamente se atinge a temperatura.



○
CBT A
Pressão

cucimix CBT
30 . 70 litros

Modelo	dimensões mm.	misturador velocidade rpm	misturador dupla nm	cuba de cocção		potências		
				volume total l	dim. cuba mm	potência gás kw	potência elétrica kw	conexão Elétrica V/Hz
CBTE 030 V1	880x766 h. 970	6+20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	6,2	380-415 V 3N 50/60 Hz
CBT 030C V1	880x766 h. 970	6+20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	8	380-415 V 3N 50/60 Hz
CBTG 070 V1	1080x830 h. 940	7+22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	16	0,6	220-240 V 1N 50 Hz
					600 Ø h. 290	-	9,6	380-415 V 3N 50/60 Hz
					600 Ø h. 290	-	12,6	380-415 V 3N 50/60 Hz





Seu Cucimix.

Personalize o seu Cucimix de acordo com as necessidades; escolha os acessórios para o seu equipamento.

● Cucimix 90 . 130 . 180 . 310 litros

○ Cucimix 30 . 70 litros

○ **misturador de grade**
para homogeneizar líquidos

Aplicado no misturador, aumenta a capacidade de misturar alimentos consideravelmente densos, garantindo cremosidade.



○ **misturador com raspador lateral**
O raspador adicional em aço e Teflon pra uso alimentício, próprio para alimentos, permite recolher os alimentos que se depositam nas paredes do equipamento.



● **misturador adicional**
para produtos muito densos

Ideal para produtos consideravelmente densos que resistem durante a mistura.



●○ **separador de sólidos**
drenagem completa dos líquidos

Recurso prático para a separação dos sólidos e dos líquidos após a cocção. Ele se encaixa facilmente na parte superior da cuba e permanece firmemente preso à máquina para uma drenagem completa dos líquidos.



○ **kit cozedor**
(versão 30 litros)
Converte o Cucimix em um cozedor de massas ou /banho-maria com 4 cestos.



● **kit espátulas ajustáveis**
(versão 90. 310 litros)

Em função das necessidades, as espátulas podem ser fixadas ao braço misturador em diferentes alturas e com diferentes inclinações. Favorecem a dispersão e a mistura dos ingredientes criando zonas de turbulência e a maior superfície de trabalho que se obtém.



●○ **tampa de fechamento do orifício de drenagem**
fechamento hermético garantido

Quando a válvula de escoamento não é necessária, a tampa garante o fechamento hermético da cuba, evitando que resíduos do produto se depositem em pontos cegos.



○ **cesto multifuncional**
cesto com furos em setores removíveis (versão 30 litros)

Útil para cocção a vapor, fervura, pasteurização de frascos e cocção "sousvide". Pode girar para manter a temperatura homogênea em cada área do tanque, condição essencial para a cocção a vácuo.



**ATENÇÃO**

Os dados técnicos contidos neste catálogo (dimensões, potência, consumo, imagens) são meramente informativos e não podem ser utilizados para especificações ou instalações. Entre em contato com a Middleby para obter todas as informações necessárias. A Firex reserva-se o direito de fazer alterações a qualquer momento sem aviso prévio.



FKL

Firex Kitchen Lab é um espaço onde damos as boas-vindas aos nossos clientes e lhes oferecemos a oportunidade de ver e testar os equipamentos em funcionamento, muitas vezes fazendo receitas específicas. Neste ambiente também são realizados cursos de formação que oferecemos a chefs, tecnólogos e confeitores. Além disso, são realizados cursos técnicos para atendimento aos nossos distribuidores e testes nas máquinas do nosso departamento Pesquisa e Desenvolvimento. Em uma sala separada dedicada à exposição, são exibidos todos os modelos das máquinas à venda.

firex
Share the taste





firex.com

Middleby do Brasil
Rua Antônio das Chagas, 439
B. Chácara Santo Antônio, SP
11 3321-5858

www.middleby.com.br

www.firex.com 



firex.com

Middleby do Brasil
Rua Antônio das Chagas, 439
B. Chácara Santo Antônio, SP

www.middleby.com.br

www.firex.com 

