

فيليكس



CUCIMIX

MAJOR LINE

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



■ **NL** ► MENGSTEEEM MET DRIE ARMEN, VOLLEDIG UITNEEMBAAR.

**FR** ► DISPOSITIF DE MÉLANGE À TROIS BRAS ENTièrement AMOVIBLE

■ **NL** ► ELEKTRISCHE UITVOERING CBTE070C MET WANDVERWARMING EN EEN WAND DIE UIT DRIE VERSCHILLENDE LAGEN BESTAAT.

**FR** ► VERSION ELECTRIQUE CBTE070C AVEC CHAUFFAGE AU MUR, SUR 3 NIVEAUX DE HAUTEUR



■ **NL** ► TWEEDE TEMPERATUURVOELER DIE DE TEMPERATUUR DIRECT IN HET ETEN MEET.

**FR** ► DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT.

■ **NL** ► MAND VOOR SOUS-VIDE KOKEN OF STOMEN, GESCHIKT VOOR DE FIREX CUCIMIX VAN 30 LITER.

**FR** ► PANIER POUR LA CUISSON À SOUSVIDE OU À LA VAPEUR POUR 30 LITRES



## BRAADPANNEN MET MENGSTEEEM

## SAUTEUSES MIXEUR SARTÉN MIXER



■ **NL** > Veilig werken, betrouwbare resultaten en een betere kwaliteit. Meer tijd voor je team en besparen op tijd en kosten. Dat komt allemaal samen in één apparaat: de CUCIMIX. Dit veelzijdige apparaat werkt automatisch, zonder dat je keukenteam er steeds bij hoeft te blijven. En het neemt minder dan twee kubieke meter ruimte in.

Met de CUCIMIX maak je onder andere ragout, risotto, soep, stoofgerechten, pasta en sauzen. Ook gekaramelliseerde zoetigheden, crèmes, jam, bouillon, vlees- en vissauzen, gebakken champignons, bechamelsaus, gebakken uien, zeevruchten, pastavullingen, groenten en mosterd behoren tot de mogelijkheden.

■ **Fr** > 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: CUCIMIX. Un appareil polyvalent que permet de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine dans moins de deux mètres cubes. Ragoûts, risottos, potages, étuvées, pâtes, sauces, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, gratin dauphinois... son seulement quelques exemples des potentialités de CUCIMIX.

**DE BESTE GERECHTEN UIT DE CUCIMIX**  
**LES MEILLEURS PLATS PRÉPARÉS AVEC CUCIMIX**

Stoofgerechten  
Groenten (vooral groene)  
Chocolade  
Goulash  
Gestoofde tilapia  
Marokkaanse tajines  
Aardappelen  
Chinees eten  
Sausjes  
Karamel  
Boef Bourguignon  
Gevogelte  
Kip  
Gebakken rijst en peulvruchten  
Aardappelpuree  
Gesneden kool  
Uien  
Pasta-vullingen

Plats mijotés  
Légumes (surtout verts)  
Chocolat  
Goulasch  
Tilapia mijoté  
Tajines marocains  
Pommes de terre  
Plats chinois  
Sauces  
Caramel  
Bœuf bourguignon  
Volaille  
Poulet  
Riz sauté et légumineuses  
Purée de pommes de terre  
Chou émincé  
Oignons  
Farces pour pâtes

**NIEUWE UITVOERINGEN BESCHIKBAAR**  
**NOUVELLES VERSIONS DISPONIBLES**

**CBTE030\_V1**  
**CBTE030C\_V1**



## BOUW EN UITVOERING

- De kookbak is gemaakt van roestvrij staal (AISI 304), met een bodem van 12 mm dik en wanden van 3 mm dik. De kookbak kantelt elektrisch naar voren.
- Het deksel en de buitenkant zijn gemaakt van roestvrij staal (AISI 304), met een fijne, matte afwerking.
- De verstelbare poten van roestvrij staal (AISI 304) zorgen ervoor dat het apparaat waterpas staat.
- De temperatuur is instelbaar van 20 tot 200 °C. Een sensor meet de temperatuur direct aan de bodem, vlak onder het kookoppervlak. Zo wordt de temperatuur nauwkeurig gemeten en reageert de verwarming snel.

## MIXER

- De kookbak is gemaakt van roestvrij staal (AISI 304). De bodem is 12 mm dik en de wanden zijn 3 mm dik. De kookbak kantelt elektrisch naar voren.
- Het deksel en de buitenkant zijn gemaakt van roestvrij staal (AISI 304) met een fijne, matte afwerking.
- Met de verstelbare poten van roestvrij staal (AISI 304) zet je het apparaat waterpas.
- De temperatuur is instelbaar van 20 tot 200 °C. Een sensor meet de temperatuur direct aan de bodem, vlak onder het kookoppervlak. Dit zorgt voor een nauwkeurige meting en een snelle reactie van de verwarming.

## GASUITVOERINGEN (70 LITER)

- De verwarming werkt met energiezuinige buisbranders van roestvrij staal. De ontsteking en vlamcontrole werken automatisch, zonder waakvlam.
- De verwarming wordt elektronisch aangestuurd. Zodra de temperatuur 2 °C onder de ingestelde temperatuur komt, schakelt de verwarming automatisch terug naar de laagste stand.



## ELEKTRISCHE UITVOERINGEN

- De verwarming werkt met beschermde verwarmingselementen van INCOLOY-800. Deze worden elektronisch aangestuurd.

### UITVOERING VOOR SUIKERWERK CBTE070C\_V1 CBTE030C\_V1



- Deze uitvoering heeft verwarmde wanden met aparte verwarmingszones die elektronisch worden aangestuurd. Ook heeft het apparaat een extra zijschrapper van PEEK-materiaal.
- Dit model is vooral geschikt voor bereidingen met suiker. De verwarmde wanden voorkomen dat de suiker kristalliseert. De zijschrapper voorkomt dat de suiker aan de wand aanbrandt.

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La cuve est en acier inoxydable AISI 304, avec un fond de 12 mm d'épaisseur et des parois de 3 mm d'épaisseur. Elle bascule électriquement vers l'avant.
- Le couvercle et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable AISI 304, avec une finition satinée fine.
- Les pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 permettent de mettre l'appareil à niveau.
- La température est réglable de 20 à 200 °C. Une sonde mesure la température en contact direct avec le fond, juste sous la surface de cuisson. Cela garantit une mesure précise et une réaction rapide du système de chauffage.

## MIXER

- Système de mélange automatique à deux ou trois bras, équipé de racleurs en Téflon et en acier à ressort. Il est entièrement amovible pour faciliter le nettoyage.
- Le mélangeur tourne dans les deux sens. La vitesse, la durée de rotation et les temps de pause se règlent directement depuis le panneau de commande. Cela permet d'adapter le mélange au produit préparé.

## VERSIONS À GAZ (70 LITRES)

- Le chauffage fonctionne avec des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à haut rendement. L'allumage et le contrôle de la flamme sont automatiques, sans veilleuse.
- Le chauffage est commandé par une carte électronique. Il passe automatiquement à la puissance minimale lorsque la température atteint 2 °C en dessous de la température réglée.

## ELECTRIC VERSIONS

- Le chauffage fonctionne avec des résistances blindées en alliage INCOLOY-800, commandées par une carte électronique.

### VERSION POUR CONFISERIE CBTE070C\_V1 CBTE030C\_V1



- Cette version dispose de parois chauffantes avec des zones de chauffe séparées, commandées par une carte électronique. Elle est également équipée d'un racleur latéral supplémentaire en PEEK.
- Ce modèle convient particulièrement aux préparations à base de sucre. Les parois chauffantes empêchent le sucre de cristalliser. Le racleur latéral évite qu'il ne brûle sur les parois.





Het nieuwe elektronische bedieningspaneel van Firex: slimme technologie voor jouw keuken.

## EENVOUDIGE ELEKTRONISCHE BEDIENING

Een modern en gebruiksvriendelijk touchscreen waarmee je elk aangesloten kookapparaat eenvoudig instelt en bedient.

Met het grote 7-inch scherm stel je met één druk op de knop complete recepten in, met verschillende kook- en mengstappen. Je stelt de tijd en temperatuur nauwkeurig in en controleert hoe het proces verloopt.

Eenvoudig en efficiënt werken, gegarandeerd.

### Kenmerken van het Firex ETC-bedieningspaneel (Easy Touch Control):

- 7-inch touchscreen.
- Kookprogramma's maken en aanpassen, elk met meerdere stappen.
- Koken met handmatige instellingen.
- Meldingen instellen in verschillende talen.
- Eenvoudig te begrijpen en te gebruiken.
- Kooktijden en temperaturen nauwkeurig instellen, van 20 tot 220 °C.
- Tot drie temperatuurvoelers aansturen: in de bodem, in de kookbak direct in contact met het eten en in de wand bij de optionele wandverwarming. Zo kun je ook delicate bereidingen nauwkeurig uitvoeren.
- Automatisch de ingestelde hoeveelheid water toevoegen: koud of warm tot 90 °C.
- Het koken laten starten op een ingestelde datum en tijd.
- Duidelijke meldingen en symbolen voor juist en veilig gebruik.
- Bij een alarm duidelijk aangeven wat er aan de hand is en om welk onderdeel het gaat.
- USB-aansluiting.
- Verschillende meeteenheden instellen, zoals °C of °F en liters of gallons.
- Automatisch controleren op storingen.
- De kookbak kantelen en terugbrengen naar de beginstand.
- Mengprogramma's instellen met draaien in beide richtingen, een regelbare snelheid en instelbare pauzes.
- De wandverwarming in drie zones instellen.



**Le nouveau panneau de commande électronique de Firex : une technologie intelligente pour votre cuisine..**

## COMMANDE ÉLECTRONIQUE SIMPLE

**Un écran tactile moderne et facile à utiliser pour régler et commander simplement chaque appareil de cuisson connecté.**

**Avec le grand écran de 7 pouces, vous programmez des recettes complètes d'une simple pression, avec plusieurs étapes de cuisson et de mélange. Vous réglez précisément le temps et la température et suivez le déroulement de la préparation.**

**Un travail simple et efficace, garanti.**

### Caractéristiques du panneau de commande Firex ETC (Easy Touch Control) :

- Écran tactile de 7 pouces.
- Création et modification de programmes de cuisson, chacun avec plusieurs étapes.
- Cuisson avec des réglages manuels.
- Messages disponibles en plusieurs langues.
- Facile à comprendre et à utiliser.
- Réglage précis des temps de cuisson et des températures, de 20 à 220 °C.
- Gestion de trois sondes de température maximum : dans le fond, dans la cuve au contact direct des aliments et dans la paroi avec le chauffage des parois en option. Cela permet de réaliser avec précision les préparations délicates.
- Ajout automatique de la quantité d'eau réglée : froide ou chaude jusqu'à 90 °C.
- Démarrage de la cuisson à une date et une heure programmées.
- Messages et symboles clairs pour une utilisation correcte et sûre.
- En cas d'alarme, indication claire du problème et du composant concerné.
- Port USB.
- Réglage de différentes unités de mesure, comme °C ou °F et litres ou gallons.
- Détection automatique des défauts.
- Basculement de la cuve et retour à sa position initiale.
- Réglage des programmes de mélange avec rotation dans les deux sens, vitesse réglable et pauses programmables.
- Réglage du chauffage des parois en trois zones.

## BELANGRIJKSTE OPTIES EN ACCESSOIRES

- Wielen
- Zeef
- Roestvrijstalen aftapkraan
- Extra wandschraper
- Mengrooster
- Mengkraan voor warm en koud water
- Trolleys
- Handdouche

## PRINCIPALES OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Roulettes
- Filtre
- Robinet de vidange en acier inoxydable
- Racleur de paroi supplémentaire
- Grille de mélange
- Robinet mélangeur pour eau chaude et froide
- Chariots
- Douchette

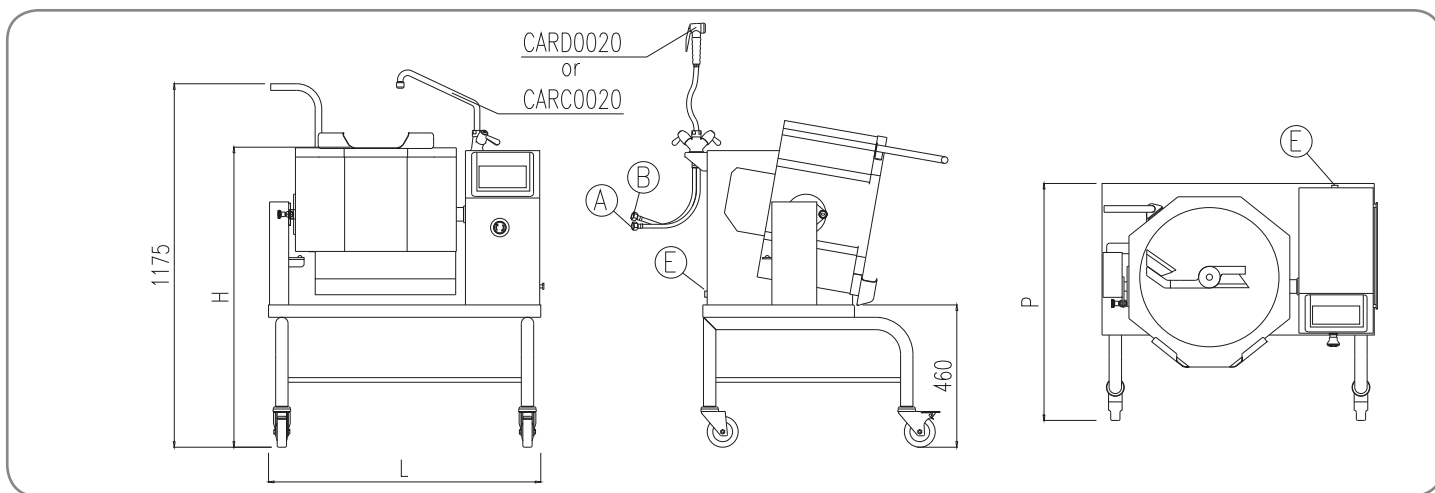


## BRAADPANNEN MET MENGSTYSTEEM / SAUTEUSES AVEC MÉLANGEUR

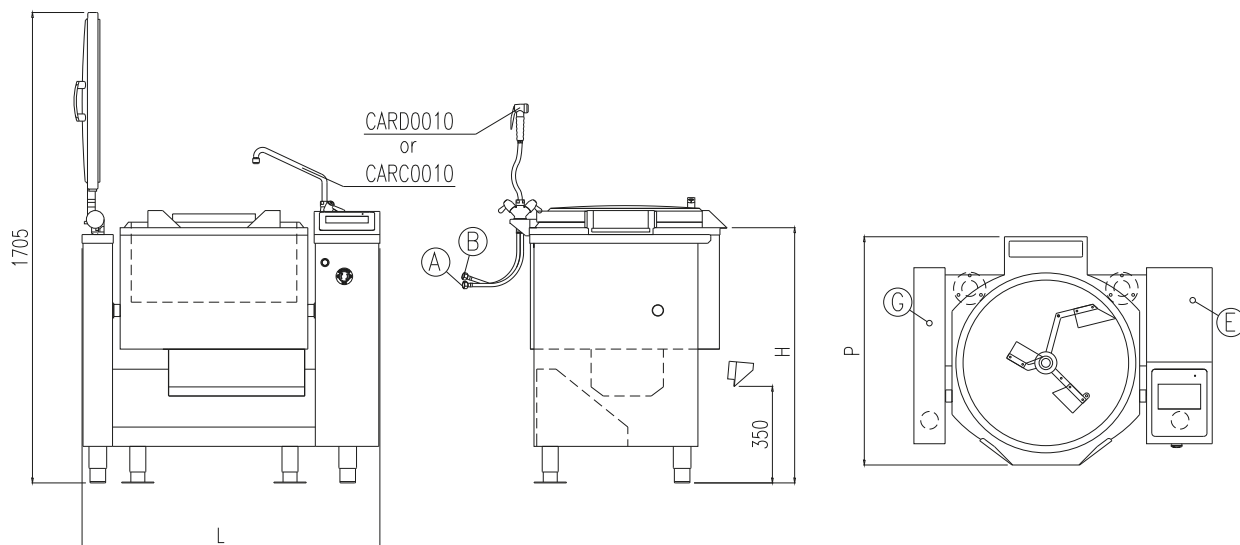
| MOD.        | Afmetingen<br>Dimensions<br>(L x B x H)mm | Mixersnelheid<br>Vitesse du<br>mélangeur<br>rpm | Nuttige/totale<br>inhoud<br>Capacité utile /<br>totale<br>lt | Afmetingen<br>bak<br>Dimensions<br>de la cuve<br>mm | Vermogen<br>gas<br>Puissance<br>gaz<br>Kw | Elektrisch<br>vermogen,<br>Puissance<br>électrique<br>Kw | Elektrische aansluiting<br>Raccordement électrique<br>V/Hz |
|-------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| CBTE030 V1  | 880 x 766 x 970                           | 6 ÷ 20                                          | 30 / 37                                                      | ø 450x235                                           |                                           | 6,2                                                      | 380-415V 3N ~ 50/60Hz                                      |
| CBTE030C V1 | 880 x 766 x 970                           | 6 ÷ 20                                          | 30 / 37                                                      | ø 450x235                                           |                                           | 8                                                        | 380-415V 3N ~ 50/60Hz                                      |
| CBTG070 V1  | 1080 x 830 x 925                          | 7 ÷ 22                                          | 70 / 82                                                      | ø 600x290                                           | 16                                        | 0,6                                                      | 220-240V 1N ~ 50Hz                                         |
| CBTE070 V1  | 1080 x 715 x 925                          | 7 ÷ 22                                          | 70 / 82                                                      | ø 600x290                                           |                                           | 9,6                                                      | 380-415V 3N ~ 50/60Hz                                      |
| CBTE070C V1 | 1080 x 715 x 925                          | 7 ÷ 22                                          | 70 / 82                                                      | ø 600x290                                           |                                           | 12,6                                                     | 380-415V 3N ~ 50/60Hz                                      |

## INSTALLATIE / INSTALLATION

### CBTE030\_V1 / CBTE030C\_V1



### CBTG070\_V1 / CBTE070\_V1 / CBTE070C\_V1



(E) Elektrische aansluiting  
(E) Raccordement électrique

(G) Gasaansluiting 1/2"  
(G) Raccordement au gaz 1/2"

(A) Warmwatertoevoer 1/2"  
(A) Arrivée d'eau chaude 1/2"

(B) Koudwatertoevoer 1/2"  
(B) Arrivée d'eau froide 1/2"

OPTIONEEL (mengkraan voor warm en koud water of handdouche)  
EN OPTION (robinet mélangeur pour eau chaude et froide ou douchette)



f i r e x . c o m

**firex**<sup>®</sup>



Levens Middleby - NL Broekakkerweg 27 | 5126 BD Gilze | BE Alphenseweg 30 | 2387 Baarle-Hertog | [www.levensmiddleby.com](http://www.levensmiddleby.com)

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z.I. Gresal, 28 - Tel. +39 0437 852700 - Fax +39 0437 852858 - [firex@firex.it](mailto:firex@firex.it)

A member company of:



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 Verankündigung 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. © 2018