



bollitore
heater
Kocher
cuiseur
hervidor

Mix 8



 caldo • hot • warm • chaud • caliente



MIX 8



DESCRIZIONE

Il "MIX 8" è una macchina indispensabile nei laboratori che non dispongono di pastorizzatori per preparare miscele per gelato partendo da ingredienti freschi, sciogliere a caldo le polveri, dissolvere il cacao, le paste oleose e per molte altre ricette. Rappresenta uno strumento prezioso per lo chef nella preparazione di specialità culinarie che richiedono un riscaldamento delicato con agitazione continua.

Il bagnomaria dinamico a glicole permette di impostare la temperatura fino a 90°C in modo delicato, senza mai alterarne le caratteristiche organolettiche.

CARATTERISTICHE

- Tre programmi di lavoro:
 - Ciclo automatico a 85°C;
 - Ciclo automatico a 65°C;
 - Ciclo semi-automatico programmabile con selezione della temperatura fra 30° e 90°C.
- Mantenimento automatico della temperatura a fine ciclo.
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della temperatura programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Sistema trattamento miscele a bagnomaria.
- Vaso monoblocco in acciaio da 8 litri di capacità.
- Agitatore eccentrico ad innesto rapido per una miscelazione ottimale del prodotto ed un'omogenea distribuzione del calore.
- Peso e dimensioni contenute permettono di posizionare la macchina in qualsiasi punto del laboratorio.
- Grazie alla conformazione del rubinetto è anche possibile collocare il MIX 8 sopra i mantecatori della serie "T" e "TITAN" per travasare direttamente la miscela calda da mantecare.
- La nuova elettronica IES elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema brevettato che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.

- “La risposta completa di Frigomat alle esigenze di miscelazione a caldo di preparati per gelateria, pasticceria e ristorazione”
- “Frigomat’s complete answer for the preparation of hot mixes for ice cream, pastry and restaurants products”
- „Antwort auf die Bedürfnisse der Wärmebehandlung von Mischungen für Eisdielen, Konditoreien und Restaurants“



DESCRIPTION

The “MIX 8” is an essential unit for all those laboratories without pasteurizers for the preparation of ice cream mixes starting from fresh ingredients, for the hot melting of powders, cocoa, oily pastes and much more. It is a precious tool for the preparation of culinary specialities requiring a gentle heating with continuous agitation. The dynamic glycol bain-marie system allows the set up of the temperature up to 90°C (194°F) for a gentle heating, without changing the organic characteristics of the products.

CHARACTERISTICS

- Three working programmes:
 - Automatic cycle at 85°C (185°F);
 - Automatic cycle at 65°C (149°F);
 - Semi-automatic cycle with temperature selection ranging between 30°C (86°F) and 90°C (194°F).
- Automatic preservation of the temperatures at the end of the cycle.
- Automatic calculation of the stop duration up to 10 hours.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Bain-Marie mix treatment system.
- 8-litre capacity steel cylinder-block vat.
- Quick release eccentric beater for the best mixing of the product and an homogeneous distribution of the heat.
- Limited size and dimensions to facilitate the positioning of the equipment in every part of the laboratory.
- The particular shape of the dispenser allows to put the MIX 8 on top of the “T” and “TITAN” batch freezers in order to pour hot mixes directly into the barrel.
- The new IES electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a patented system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.



BESCHREIBUNG

Der „MIX 8“ ist eine unentbehrliche Maschine für Eislabors, wo kein Pasteurisierer vorhanden ist und die Herstellung von Eismischungen, ausgehend von Frischrohstoffe, sowie auch das Auflösen von Pulver, Schokolade, öligen Pasten und vielen weiteren Rezepten notwendig ist. Er entspricht einem wertvollem Arbeitsmittel für die Zubereitung von Kochspezialitäten welche eine sanfte Erhitzung bei kontinuierlicher Rührung benötigen. Das dynamische Wasserbadprinzip mit Glykol erlaubt eine stufenlose Einstellung der Kochtemperatur des Produktes bis zu +90°C, ohne dabei die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.

EIGENSCHAFTEN

- Drei Arbeitsprogramme:
 - Automatischer Zyklus bei 85°C;
 - Automatischer Zyklus bei 65°C;
 - Halbautomatischer Zyklus, programmierbar mit Temperatúrauswahl zwischen 30° und 90°C.
- Automatisches Beibehalten der Temperaturen beim Zyklusende.
- Automatische Kalkulation der Zeitpausen, je nach eingestellter Temperatur, mit Zeiteinstellung bis zu 10 Std.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Mischungsverarbeitung mit Wasserbadprinzip.
- Becken in einem Block mit 8 Liter Kapazität.
- Exzentrisch gelegenes Rührwerk für eine optimale Mischung des Produktes und für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Sein beschränktes Gewicht und die kleinen Abmessungen erlauben seine Aufstellung an einem x-beliebigen Punkt des Labors.
- Dank der Form des Ausgabehahns, kann der MIX 8 auf einen Speiseeisbereiter der Serie „T“ oder „TITAN“ aufgesetzt werden. Dadurch ist ein direkter Überlauf der warmen Mischung in den Kühler der Speiseeisbereiter möglich.
- Die neue IES-Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein patentiertes System, welches eine Temperaturgenauigkeit in den Arbeitsvorgänge sowie eine Energieeinsparung erlaubt.

- « La réponse de FRIGOMAT aux exigences des glaciers, pâtisseries et restaurateurs pour la préparation de mélanges à chaud »
- “La respuesta completa de Frigomat a las exigencias de mezclado en caliente de preparados para heladería, pastelería y restauración”



DESCRIPTION

Le « MIX 8 » est un équipement indispensable pour les laboratoires qui ne sont pas équipés de pasteurisateur; il permet, entre autre, la préparation de mélanges glacés à partir d'ingrédients frais, la dissolution à chaud des poudres, du cacao, de pâtes huileuses et beaucoup d'autres recettes. Il est précieux pour la préparation de spécialités culinaires nécessitant un réchauffage délicat avec agitation continue. Le bain-marie dynamique à glycol permet d'obtenir une température jusqu'à 90°C délicatement, sans modifier les caractéristiques organoleptiques.

CARACTÉRISTIQUES

- Trois cycles de travail:
 - Cycle automatique à 85°C;
 - Cycle automatique à 65°C;
 - Cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30° et 90°C.
- Maintient automatique de la température de fin de cycle.
- Calcul automatique du temps d'arrêt en fonction de la température programmé jusqu'à 10 heures.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Système bain-marie.
- Cuve monobloc en acier avec 8 litres de capacité.
- Malaxeur excentrique à branchement rapide pour le mélange optimal du produit et la distribution homogène de la chaleur.
- Poids et dimensions limitées qui permettent de positionner la machine dans n'importe quel endroit du laboratoire.
- Grâce à son robinet il est aussi possible de mettre le MIX 8 au dessus des turbines série « T » et « TITAN » pour transvaser directement le mélange chaud à malaxer.
- La nouvelle électronique IES élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système breveté qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.



DESCRIPCIÓN

El “MIX 8” es un instrumento precioso para el chef en la preparación de especialidades culinarias que requieren un calentamiento delicado con agitación continua. Es indispensable en los laboratorios que no disponen de pasteurizadores para preparar mezclas para helado a partir de ingredientes frescos, para derretir en caliente los polvos, para disolver el cacao, las pastas oleosas y muchas otras recetas. El baño María dinámico de glicol permite programar la temperatura de calentamiento del producto hasta 90°C de modo delicado, sin alterar nunca las características organolépticas.

CARACTERÍSTICAS

- Tres programas de trabajo:
 - Ciclo automático a 85°C;
 - Ciclo automático a 65°C;
 - Ciclo semiautomático programable con selección de la temperatura entre 30° y 90°C.
- Mantenimiento automático de las temperaturas de final de ciclo.
- Cálculo automático de los tiempos de parada según la temperatura programada con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Sistema tratamiento mezclas a baño maría.
- Cuba monobloque de acero con 8 litros de capacidad.
- Agitador excéntrico de acoplamiento rápido para un mezclado óptimo del producto y una homogénea distribución del calor.
- Pesos y dimensiones contenidas permiten colocar la máquina en cualquier punto del laboratorio.
- Gracias a la conformación del grifo también es posible colocar el MIX 8 encima de las mantecadoras de la serie “T” y “TITAN” para trasladar directamente en caliente la mezcla por mantecar.
- La nueva electrónica IES elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema patentado que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.



- MIX 8 - carica per ciclo: 3-8 kg; produzione: 20 kg/h
- MIX 8 - load per cycle: 3-8 kg; production: 20 kg/h
- MIX 8 - Füllmenge per Zyklus: 3-8 kg; Produktion: 20 kg/Std.
- MIX 8 - capacité par cycle: 3-8 kg; production: 20 kg/h
- MIX 8 - carga por ciclo: 3-8 kg; producción: 20 kg/h



- Dettaglio pulsantiera
- Push button panel detail
- Detail der Tastatur
- Détail du tableau de commande
- Detalle panel de control



- Combinazione MIX 8 e mantecatore serie "T" o "TITAN"
- Combination MIX 8 with "T" or "TITAN" series batch freezer
- Kombination MIX 8 und Speiseeisbereiter „T“ oder "TITAN"
- Combinaison MIX 8 et turbine série « T » ou « TITAN »
- Combinación MIX 8 y mantecadora serie "T" o "TITAN"



- Vaso monoblocco e agitatore eccentrico in acciaio
- Cylinder-block vat and eccentric steel beater
- Einblockbecken und exzentrisches Rührwerk aus Edelstahl
- Cuve monobloc et malaxeur excentrique en acier inox
- Cuba monobloque y agitador excéntrico de acero

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								alla base	Max	
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
MIX 8	3-8	20	220V/50-60Hz/1	2,2	–	33	43	49	56	35

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati • La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés • Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650