MIDDLEBY

firex

Share the taste

CUCI MIX



The perfect mix for your kitchen

TR

What your recipe needs

06
Şirket

10
Cucimix

12
Cucimix
30 . 70 Litre

14
Cucimix
90 . 130 . 180 . 310 . 500 Litre

16
Geleceğin
mutfağı
Cucimix

18
FTC

21
Basınçlı
pişirme

22
Profesyonelce
yemek pişirme
ve tasarruf

24
Sayısız pişirme modu

26
Çok yönlülük

28
Şef
Alessio Bottin

30
MOF
Pasta şefi
Angelo Musa

32
Teknik özellikler

34
Aksesuarlar

36
Seçenekler

Profesyonel mutfaklar için ekipman tasarlıyor ve üretiyoruz



Çok yönlülük bizim gizli malzemelerimizden biridir

İş dünyasındaki deneyimlerimizden **güç alarak, gıda servisi, gıda işleme ve pastacılık sektörleri** için ekipman tasarlama ve üretme amacıyla 30 yıl önce **Firex**'i kurduk.

O zamandan beri, **Firex**'in her ülkede ve kıtada şeflerin, gıda teknolojisi ile ilgilenenlerin ve mutfak ekiplerinin elinde **güvenli, yüksek performanslı ve yenilikçi ürünler** sunmasını sağlamaya ve catering hizmetlerini lezzet laboratuvarlarına dönüştürmesine adadık.

İnovasyonun hizmetindeki zanaatkarlar



Üreticiyiz ve bundan gurur duyuyoruz.
Paslanmaz çelik levhalar üretim tesisimizde hayat buluyor ve şekilleniyor. Dijital zeka tarafından yönetilen sağlam mekanik çözümler müşterilerimizin hizmetinde. **Güvenilirlik, gelişmiş işlevsellik ve hassas kontroller hayatı kolaylaştırıyor.**

Sadece yüksek kromlu çelik, AISI 304 ve AISI 316 kullanıyoruz ve levhaları **tamamen kendi bünyemizde kesip büktüğümüz, kaynak yaptığımız ve parlattığımız** gelişmiş makinelerle işliyoruz. Bitmiş ürünün her bir levhasını geriye dönük takip edebiliyor, böylece olağanüstü ve sertifikalı bir kalite sistemini garanti ediyoruz.

Çeliğin sağlamlığını mekanik, elektrik ve hidrolik alanlarındaki en gelişmiş teknolojilerle birleştiren yenilikçi çözümler tasarlamak için **müşterilerimizin ihtiyaçlarına büyük önem veriyoruz.**

Firex'in multidisipliner ekibi, pazarın ihtiyaçlarını her gün en kısa sürede karşılamak için çabalıyor.

C U C

Mutfağınız için mükemmel karışım



The perfect mix for your kitchen

I M I X



What your recipe needs

Otonomi, otomasyon ve tutarlılık: Cucimix'in kazanan kombinasyonu



Otomatik mikser iş gücünden tasarruf sağlar

Cucimix: Yüksek teknolojili bir çekirdeğe sahip **çok yönlü pişirici.**

Tamamen **paslanmaz çelikten** üretilmiş olup, daha büyük kapasiteli modellerde bile **son derece kompakt** bir tasarıma sahiptir.

Her ihtiyaca uygun **çeşitli aksesuarlarla** donatılabilir.

Mükemmel bir karışım.
Firex garantisiyle



Modeller:
30 . 70 . Litre

Isıtma türü:

Cucimix **30 . 70**

Cucimix **70**

01

Isıtma sıcaklık kontrol probu
Sıcaklığı **20 ila 220 °C arasında** ayarlamak için pişirme yüzeyinin altına yerleştirilen **prob.**

02

Firex Dokunmatik Kontrol
Her fonksiyonu kurmak ve ayarlamak için pratik ve **sezgisel, son nesil** dokunmatik kontrol ünitesi

03

Prob ürünle doğrudan temas halinde
En hassas pişirme işlemlerini bile son derece hassas bir şekilde yönetmek için.



04

Mikser
Yemek pişirme ve teknolojinin birleşimi. 2 kollu döner cihaz, pişirme sürecinin yönetiminde **büyük bir bağımsızlık sağlar.**

Dönme her iki yönde de gerçekleşir ve hız elektronik karttan ayarlanabilir.

Mikser, temizlik amacıyla çıkarılabilen teflon ve çelikten yapılmış sıyırıcılara sahiptir."

05

Tekerlekler: dinamik ve pratik
Tekerlekler, makinenin hareket ettirilmesine ve mutfak alanının ihtiyaçlara göre yeniden yapılandırılmasına olanak sağlar.

Mutfakta Cucimix

Daha küçük çalışma alanları.
Kompakt boyutu sayesinde **Cucimix** dar alanlara bile kurulabilir.

Daha güvenli ve konforlu bir ortam.
Mikser, **aşçıların fiziksel zorlanmasını azaltmak** ve yanma riskini önlemek için tasarlanmış ve üretilmiştir.

Proses organizasyonu.
Cucimix kontrol fonksiyonları sayesinde **kullanıcılar tüm üretim sürecini kolayca planlayabilir** ve mutfaktaki **farklı görevleri daha iyi yönetebilirler.**



Modeller:
90 . 130 . 180 . 310 . 500 litre

Isıtma türü:

01

90. 130. 180. 310 litrede otomatik su dolumu
Sıcak ve soğuk su için litre sayacı ile (90°C'ye kadar).

02

Makineyi farklı tipte tahliye vanalarıyla donatma imkanı **(isteğe bağlı).**

03

Seviyelendirme için yüksekliği ayarlanabilir **çelik ayaklar.**



06

Firex Dokunmatik Kontrol
Her fonksiyonu kurmak ve ayarlamak için pratik ve sezgisel, yeni nesil dokunmatik kontrol cihazı.

04

Mikser: Pişirme ve teknolojinin birleşimi
3 kollu döner cihaz, pişirme sürecinin yönetiminde büyük bir bağımsızlık sağlar.

Dönme her iki yönde de gerçekleşir ve hız elektronik karttan ayarlanabilir.

Mikser, temizlik amacıyla çıkarılabilen teflon ve çelikten yapılmış kazıyıcılara sahiptir.

05

Basınçlı kapak şu versiyonlarda mevcuttur:
130, 180, 310 litre

Basınçlı kapağın kullanımı, **pişirme sürelerinde ve enerji tüketiminde %70'e kadar azalma** ile daha hızlı ve daha verimli pişirme sağlar.

Cucimix PLUS

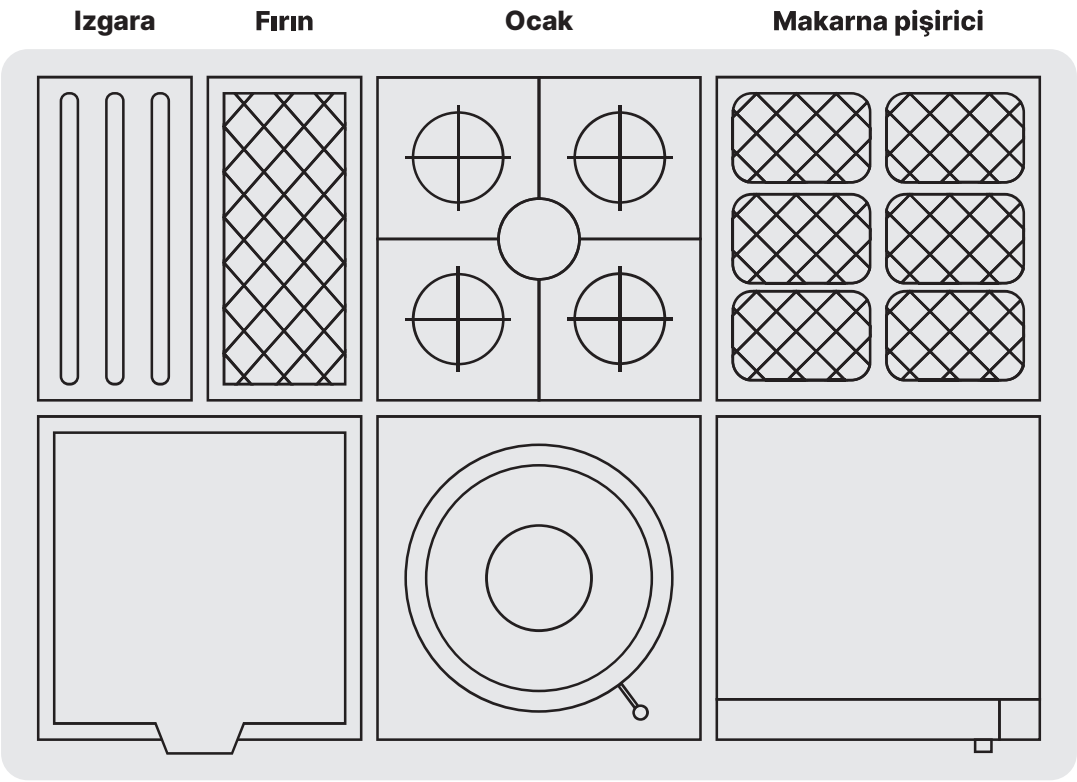
+%40 Isıtma Gücü

Yeni sistem, ayarlanan sıcaklığa %40'a kadar daha hızlı ulaşabilen ve **daha iyi kontrol sağlayan ısıtma elemanlarına** (rezistanslara) sahiptir.

PLUS versiyonu; **90 ila 310 litre** kapasite aralığındaki elektrikli Cucimix modellerinde, basınçlı (A) ve yan duvardan ısıtmalı (C) versiyonlarda mevcuttur.



Cucimix: geleceğin mutfağı



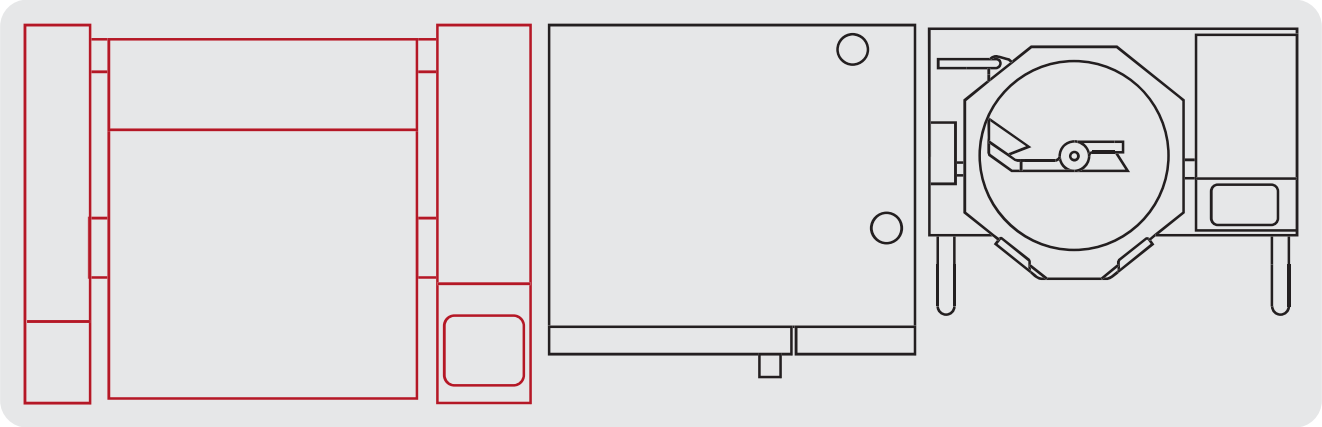
Geleneksel mutfak: kullanılan alan → 4,32 m²

Cucimix ile **zamandan, yerden ve enerjiden tasarruf** ederken daha iyi sonuçlar elde edersiniz

Cucimix'i çok fonksiyonlu devrilir tava **Figaro** ve kombi fırın **Invoq ile eşleştirerek büyük avantajlar** elde edin:

- **> Daha az ünite,**
- **> Daha az alan kullanımı,**
- **> Daha az bağlantı,**
- **> Daha az davlumbaz,**
- **> Daha az zemin ızgarası.**

Figaro DFIE100A | **Invoq Combi 10-1** | **Cucimix 30**



Firex çözümü: kullanılan alan → 2,87 m²



Figaro DFIE100A



Invoq Combi 10-1

Programlanabilirlik ve tutarlı sonuçlar



FTC **(Firex Touch Control - Firex Dokunmatik Kontrol)** elektronik kontrol paneli ile her türlü pişirme yöntemini ayarlayabilir ve yemeklerin hazırlanmasını sadece birkaç saniye içinde programlayabilirsiniz.



Tarifinizi elektronik panele kaydedin ve pişirmeyi Cucimix'e bırakın

Firex Dokunmatik Kontrol, her kullanıcıya uygun, **yeni nesil** ve son derece kullanıcı dostu elektronik panelimizdir.

Kişiselleştirilmiş pişirme programları oluşturmak ve saklamak için **kullanımı kolay bir arayüze sahiptir.**

Enerji tüketimini otonom olarak yönetir ve tankın içi hassas ve eşit sıcaklığa hızla ulaşabilir.

Bu teknoloji, pişirme işlemi sırasında adım adım rehberlik sağlar ve yalnızca müdahale gerektiğinde kullanıcıyı bilgilendirir.



Basınçlı pişirme: tek çözüm, birçok avantaj

Pişirme sürelerinde %70'e kadar azalma

%70

Cucimix ile basınç altında pişirme, geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla pişirme sürelerinde %70'e kadar önemli bir azalma sağlar.

%30

verim artışı

Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla %30'a kadar daha fazla verim, Cucimix basınçlı pişirmede buharlaşma yoluyla neredeyse hiç su kaybı olmaz.

Yıllık maliyet tasarrufu

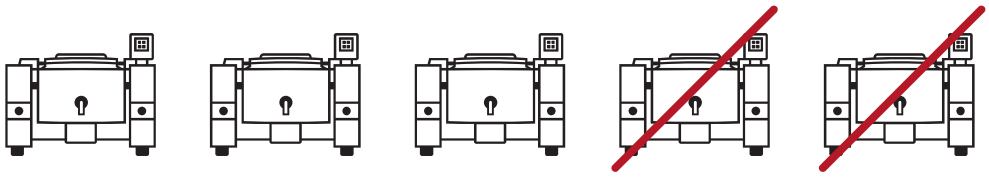
%62

Aynı üretimi elde etmek için geleneksel tavalara kıyasla yıllık enerji ve bakım maliyetlerinde %62 azalma

%70

%70'e kadar enerji tasarrufu

Aynı miktarda yemek elde etmek için çeşitli geleneksel pişiricilere kıyasla %70'e kadar enerji tasarrufu.



Kurulum maliyetlerinde %27'ye kadar azalma

%27

Bu avantajlar, aynı verimlilik seviyesini korurken, 5 geleneksel pişirici setinden 3 basınçlı tencereden birine geçmenizi sağlar.

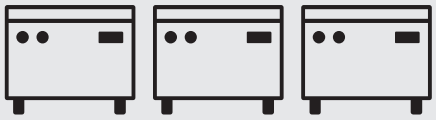
McColgan's vaka çalışması

Zaman ve enerji maliyetlerinden %70'e kadar tasarruf edin: Cucimix'in tamamen bağımsız çalışmasına izin verin

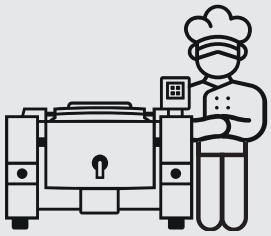


1 Cucimix
310 litre

VS

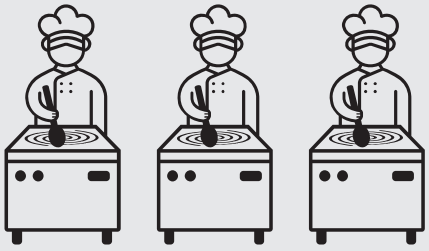


3 Geleneksel devrilir
tava 3 × 100 litre = 300 litre



1 Kişi
Programlama + sonlandırma

VS



3 Kişi
Karıştırma + izleme



Denetim süresi:
1 Kişi
çalışma saatlerinin 1/4'ü için

VS



Denetim süresi:
3 Kişi
Tam zamanlı

Profesyonelce yemek pişirmek ve tasarruf etmek

Profesyonel bir buharlı, gazlı veya elektrikli pişirici **Cucimix** ile çalışmak, **pişirme süreleri, iş gücü ve enerji tüketimi açısından önemli ölçüde azalma sağlar ve yeni mutfak olanakları sunar.**



Her tarif için sayısız pişirme modu

Basınçlı Pişirme

Cucimix ile maksimum **0,45 bar** basınç altında yemek pişirebilir, bu da son üründe daha yüksek besin değerlerini korurken **4 kat daha hızlı olmanızı sağlar.**

Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla, basınç kullanımı şunları sağlar: **verimi artırmak, yıllık maliyetleri azaltmak ve çalışma ortamının güvenlik seviyesini iyileştirmek.**



Kavurma ve kahverengileştirme

Cucimix ile **haşlanmış et, yahni ve Bolonez sos gibi et bazlı sosları** pişirebilir, lezzetleri zenginleştirebilir ve malzemelerin tüm organoleptik özelliklerini koruyabilirsiniz. **FTC** elektronik kartı sayesinde, **pişirme sürecinin her adımını ayarlayabilir, kaydedebilir ve kontrol ederek** her zaman mükemmel kızartma elde edebilirsiniz.





Karamelizasyon

Cucimix, sıcaklık kontrol probları ve çok adımlı tariflerde kaydedilebilen tüm işlem değişkenlerini kontrol eden FTC elektronik kartı sayesinde **karamelizasyon sürecinin her adımını yönetir.**

Cucimix ile **kuru karamel bile yapabilir ve her türlü karamel bazlı dolguyu,** karamelize kuru meyveyi ve şekerlemeyi hazırlayabilirsiniz.



Haşlama

30 litrelik versiyonunda, Cucimix, makarna ve pilav pişirmek için mükemmel bir cihaz haline getiren bir **haşlama kitiyle donatılabilir.** Hatta dört adede kadar sepet kullanabilir ve sıcaklıkları sürekli kontrol edebilirsiniz.



Sous-vide, pastörizasyon ve kavanozda pişirme

Çok fonksiyonlu sepet, buharda pişirme, haşlama, kavanozları pastörize etme ve sous-vide pişirme için mükemmeldir.

Cucimix: çok yönlü ve kompakt.
Yemek servisi, pasta ve gıda endüstrisi





En iyi tarifiniz: her seferinde tutarlı sonuçlar

Cucimix mutfaktaki yardımcınız





Cucimix, gıda servisi, gıda endüstrisi ve pastacılık sektörlerinin ihtiyaçlarını karşılayan mükemmel bir **profesyonel pişiricidir.**

Son derece kullanıcı dostu, kompakt boyutlu ve pişirme sürecinin her adımında kullanıcıyı destekleyebilecek şekilde yüksek teknolojiyle tasarlanmıştır.

Entegre elektronik kontrol paneli Firex Touch Control – FTC sayesinde herhangi bir tarifi kaydedebilir ve programlayabilir, uygulamada esneklik ve hassasiyet sağlayabilirsiniz.

Tamamen programlanabilir mikser, her iki yönde ayarlanabilir hızda dönme özelliği ile kullanıcıyı pişirme sürecini denetleme zahmetinden kurtarır ve **standartlaştırılmış süreçler** sağlar.

Entegre prob sistemi, sıcaklıkların hassas bir şekilde kontrol edilmesini sağlar.

Cucimix ile, güvenlik standartlarına tam uyum sağlayarak tüm pişirme süreci üzerinde tam kontrole sahip olursunuz. Bu sayede, **küçük üretimlerdeki aynı kaliteyi daha büyük partilerde bile yakalayabilir ve tutarlı sonuçlar elde edebilirsiniz.**

Yiyecek servisi

Şef Alessio Bottin







Cucimix 30 litrelik pişiriciyi **10 yılı aşkın süredir** başarıyla kullanıyorum. İlk olarak, çocuklara yönelik meyve püreleri üretme ve kavanozlarda pişirip eczanelerde dağıtma ihtiyacından dolayı keşfettim. **O zamandan beri, bu çok yönlü ve ürün dostu makine laboratuvarımın olmazsa olmazı haline geldi.** Gece boyunca çalışabilme ve krema hazırlama konusunda ustalaşmanın yanı sıra, hamur tatlıları ve tipik İtalyan yemekleri yapmak için de mükemmel bir makine. Çok aşamalı işlevler ayarlayabiliyor, tarifleri doğrudan dokunmatik ekran panelinden kaydedebiliyor ve sıcaklıkları çok hassas bir şekilde kontrol edebiliyorum: İşte bu yüzden Cucimix işimi kolaylaştırıyor ve mutfaktaki diğer görevleri üstlenmem için bana esneklik sağlıyor. Otomatik süreçleri sayesinde mutfakta yaratıcılığımı ortaya çıkarmam için zaman ayırabildiğim için Cucimix'i herkese şiddetle tavsiye ediyorum.



> **Cucimix işimi kolaylaştırıyor ve mutfakta esneklik sağlıyor**







Pastacılık

MOF Pasta Şefi Angelo Musa

Fransa'nın En İyi Ustası Dünya Pastacılık Şampiyonu







İki yıl önce Papilio"" reçel serimi başarıyla piyasaya sürdüm ve **Firex'in Cucimix pişiricisini** keşfettim. O zamandan beri, **reçel yapma şeklimi tamamen değiştirdi ve büyük miktarları son derece kolay bir şekilde hazırlamama imkan tanıdı.** Tüm pasta şeflerine Cucimix'i şiddetle tavsiye ediyorum çünkü sunduğu hassasiyet ve çok yönlülük mutfakta değerli zamandan tasarruf sağlıyor. Bu makine, pralin, komposto ve meyve bazlı hazırlıklar yaparken en iyi yardımcım oldu. Şahsen, Dubai'de açacağım bir pastane için bir Cucimix ünitesi satın aldım ve herkesi satın almaya davet ediyorum: **kreasyonlarınızın seviyesini artırmak için** ne kadar önemli olduğunu göreceksiniz.









“Kreasyonlarınızın seviyesini artırmak için Cucimix olmazsa olmaz”

Isıtma sistemi: Seçim sizin.
3 seçenek mevcuttur: gazlı, elektrikli, buharlı

Cucimix CBT 90 . 130 . 180 . 310 . 500 litre					Pişirme kabı		Gazlı versiyon	Elektrikli versiyon			Buharlı versiyon
							220-240V 1N 50 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz			220-240V 1N 50 Hz
Model	**Boyutlar** (mm)	**Mikser hızı** (dev/dak)	**Mikser torku** (Nm)	**Basınçlı pişirme** (bar)	**Toplam hacim** (lt)	**Kazan boyutu** (mm)	**Gaz gücü** (kW)	**modd. CBTE..** (kW)	**modd. CBTEH..** (kW)	**modd. CBTEH..C** (kW)	**Buhar kapasitesi** (kg/sa)
CBT 090 V1	1455×1285 h. 1335	6÷21	160	-	90/115	700 Ø h. 300	22	13.5	18.6	22.0	70
CBT 130 V1	1455×1285 h. 1335	6÷18	191	-	130/154	700 Ø h. 400	28	13.5	18.6	23.5	70
CBT 180 V1	1655×1505 h. 1335	6÷14	236	-	180/223	900 Ø h. 350	33	21.0	29.0	34.5	100
CBT 310 V1	1655×1555 h. 1335	4÷10	353	-	310/353	1000 Ø h. 450	49	29.0	40.0	48.0	120
CBT 130A V1	1455×1270 h. 1335	6÷18	191	0.45	135/162	700 Ø h. 420	28	13.5	18.6	23.5	70
CBT 180A V1	1655×1500 h. 1335	6÷14	236	0.30	190/235	900 Ø h. 370	33	21.0	29.0	34.5	100
CBT 310A V1	1755×1550 h. 1335	4÷10	353	0.30	320/369	1000 Ø h. 470	49	29.0	40.0	48.0	120
CBT 500 V1	2200 × 2015 h. 1605	4÷9	1166	-	500/560	1200 Ø h. 500	-	-	-	-	250*

*380-415V 3N 50/60 Hz voltajlı model



CBT A
Basınç

Gazlı versiyonlar 70 . 90 . 130 . 180 . 310
Isıtma, **yüksek verimli brülörler** aracılığıyla gerçekleşir. Ateşleme ve izleme sistemleri, ayar noktasına çok hassas bir şekilde ulaşmanızı ve enerji israfını önlemenizi sağlayan FTC paneli aracılığıyla elektronik olarak yönetilir.

Elektrikli versiyonlar 30. 70. 90. 130. 180. 310
Isıtma, tavanın tabanını tamamen kaplayan ve **tüm yüzeyde eşit sıcaklık sağlayan ısıtma elemanları aracılığıyla gerçekleşir.**

.C versiyonu, kazandaki ürün miktarına bağlı olarak **ayrı ayrı etkinleştirilebilen ve birbirinden bağımsız üç seviyede duvar ısıtmasını** içerir. Bu özellik, ısıtma gücünü artırır ve daha hızlı pişirme sağlar. Duvar kazıyıcı dahildir.

90 ila 310 litre kapasiteli elektrikli **Cucimix modellerinin H versiyonu**, ısıtma gücünde %40 artış sağlayan güçlendirilmiş bir ısıtma sistemi ile donatılmıştır.

Buharlı versiyonlar 90. 130. 180. 310 . 500
Kazanın tabanındaki özel mikro hücre teknolojisi ve 8 bar buhar basıncı kullanımı sayesinde, ayarlanan sıcaklığa anında ulaşabilirsiniz.

Cucimix CBT
30 . 70 litre

Pişirme kabı **Güç**

Model	Boyutlar (mm)	Mikser hızı (dev/dak)	Mikser torku (Nm)	Toplam hacim (it)	Kazan boyutu (mm)	Gaz gücü (kW)	Elektrik gücü (kW)	Elektrik bağlantısı (V/Hz)
CBTE 030 V1	880×766 h. 970	6÷20	48	30/37	450 Ø h. 235	-	6.2	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTE 030C V1	880×766 h. 970	6÷20	48	30/37	450 Ø h. 235	-	8.0	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTG 070 V1	1080×830 h. 1060	7÷22	96	70/82	600 Ø h. 290	16	0.6	220-240V 1N 50 Hz
CBTE 70 V1	1080×715 h. 1060	7÷22	96	70/82	600 Ø h. 290	-	9.6	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTE 070C V1	1080×715 h. 1060	7÷22	96	70/82	600 Ø h. 290	-	12.6	380-415V 3N 50/60 Hz



CBT

CBTG070 V1
CBTE070 V1
CBTE070C V1

CBTE030 V1
CBTE030C V1

Cucimix'iniz

Cucimix'i ihtiyaçlarınıza göre özelleştirin,**pişiricinizin aksesuarlarını hemen seçin**

Aksesuarlar

30.70 litre Cucimix için:

Çok amaçlı sepet
Buharda pişirme, haşlama, kavanoz pastörizasyonu ve sous-vide pişirme için idealdir. Döner mekanizması, haznenin her alanında eşit sıcaklık sağlar; bu da torbalı pişirmelerde olmazsa olmazdır.



30.70 litre Cucimix için:

Haşlama seti
Devrilir tavayı pratik bir 4 sepetli (30 lt versiyonu) veya 6 sepetli (70 lt versiyonu) kazana dönüştürür.



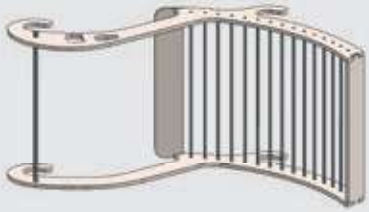
30.70 litre Cucimix için:

Mikser ızgarası
Ürünün tozlarının daha iyi dağılmasını sağlayarak mikserin karıştırma kapasitesini artırır.



90 . 130 . 180 . 310 . 500 litre Cucimix için:

Mikser ızgarası
Miksere takılabilir: özellikle çok koyu kıvamlı ürünlerde mikserin performansını artırarak krema kıvamını garanti eder.



30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 . 500 litre Cucimix için:

Duvar kazıyıcı
Çelik ve gıdaya uygun teflondan yapılmış ek kazıyıcı, duvarlardaki yiyecekleri kazımak için mükemmeldir.

Karamel üretimi için önerilen PEEK malzemeden yapılmış kazıyıcılar da mevcuttur.



30.70 litre Cucimix için:

Temizlik mikseri
Duvarların ve hazne tabanının otomatik temizliği için fırçalı mikser.



30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 . 500 litre Cucimix için:

Süzgeç
Ürünü pişirme sıvılarından ayırmak için pratik bir yardımcı. Tavanın üst kısmına kolayca takılır ve sıvıların tamamen boşaltılması için makineye sıkıca takılı kalır



Cucimix'iniz

Cucimix'i ihtiyaçlarınıza göre özelleştirin

İsteğe bağlı

90 . 130 . 180 . 310 litre Cucimix için:

FTC için pleksiglas kapak



90 . 130 . 180 . 310 litre (basınçsız) **Cucimix için:**

Hizmet haznesine sahip tek kapak (Ø 400 mm) / buhar çıkışı
Kapak kapalıyken pişirme işlemi sırasında malzemelerin kolayca eklenebilmesi için geniş ağız.



90 . 130 . 180 . 310 litre Cucimix için:

Elektrik prizi
230V 2P+T 16A, böylece istediğiniz zaman elektrik bağlantısı yapabilirsiniz.



30. 70. 90. 130. 180. 310litre Cucimix için:

El duşu Makine temizliği için



30. 70 litre Cucimix için:

Musluk bataryası
Tavaya su doldurmak için. Duş başlığı ile birlikte monte edilemez.



30. 70 litre Cucimix için:

Ürün içi ısı probu
Ürünün merkezindeki sıcaklığı ölçmek için idealdir. Kavanozların pastörizasyonu ve döner sepet ile sous-vide pişirme için kullanılır.



70. 90. 130. 180. 310. 500 litre Cucimix için:

Kelebek veya küresel tahliye vanası
Kelebek veya küresel vana, sıvı veya yarı sıvı ürünlerin tahliyesi veya otomatik dozaj sistemlerine bağlantı için kullanışlıdır.



90 . 130 . 180 . 310 litre Cucimix için:

Tahliye vanası
Ürünün büyük parçalar halinde boşaltılmasını sağlar ve kör noktalarda kalmasını önleyerek homojenliği garanti eder.



130 . 180 . 310 litre (basınçlı) **Cucimix için:**

Pnömatik vana
FTC kartı tarafından kontrol edilen sistem, yalnızca tam güvenlik koşullarında açılabilir.



---

30 litre Cucimix için:

Çekilebilir kap



30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 litre Cucimix için:

Tekerlekler
(30 litrelik versiyonda standart)

Tekerlekler, makinenin hareket ettirilmesine ve mutfak alanının ihtiyaçlara göre yeniden yapılandırılmasına olanak sağlar



90 . 130 . 180 . 310 litre Cucimix için:

Flanşlı ayaklar
Flanşlı ayaklar, makineye maksimum stabilite sağlar. Flanşlar sayesinde zemine sabitlenebilirler.



---

70 . 90 . 130 . 180 . 310 litre Cucimix için:
(basınçsız)

Yıkama deliği tıpası
Kapak, kazanın hava geçirmez şekilde kapanmasını sağlar ve valfe gerek olmadığında ürünün kör noktalarda kalmasını önler.



Firex servislerini keşfedin



Başlatma denetimi



Yerinde veya uzaktan devreye alma



Gıda Teknolojisi danışmanlığı



Teslimat öncesi yerinde veya uzaktan teknik eğitim



Yerinde veya uzaktan bireyselleştirilmiş demolar



FirexLab, video tarifleri

Firex (@Firexsrl)

@firex_srl

Firex | Attrezzature per la ristorazione professionale

Firex (@Firex-foodequipment)

MIDDLEBY

FIREX

Share the taste

SMR

ENDÜSTRİYEL MUTFAK

Tel: +90 212 280 49 64
info@smrprofessional.com
www.smrprofessional.com

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 9001
SAFETY SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 45001
ENVIRONMENTAL SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 14001

Firex s.r.l.
Zona Industriale Gresal, 28
32036 - Sedico (Belluno) Italy
tel. +39 0437 852700
firex@firex.com

KREA.IT

Rev.02 - 10/2025

Firex s.r.l., ürünleri geliştirmek için bu kataloğu değiştirme veya güncelleme hakkını saklı tutar.