



Firex Cucimix
multifunktionaler brat-kochkessel

firex
Share the taste

Cucimix

2

Firex



QUANTITÄT MIT QUALITÄT

**Gleichbleibend reproduzierbarer Geschmack
als Qualitätsstandard.**

Seit mehr als zwanzig Jahren stellt Firex seinen reichhaltigen Erfahrungsschatz in den Dienst der Gemeinschaftsgastronomie und entwickelt in zunehmendem Maße auch Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Vom Design über die Konstruktion der Kessel setzt unser hochspezialisiertes Team modernste Technologien ein, um die hohen Ansprüche an Qualität, Stabilität und Funktionalität zu erfüllen – beginnend mit dem gelaserten Stahl bis hin zum Produktfinish. Die kontinuierliche Entwicklung neuer Lösungen und der konsequente Einsatz von Maschinen tragen dazu bei, dass das Unternehmen heute Marktführer einer neuen Art des Kochens ist. Firex verwandelt mit seinem breiten Angebot an Multifunktionsgeräten jede Profiküche in ein effizientes Labor: ein Ort, an dem aus Lebensmitteln dank der Kreativität des Kochs und des Knowhows des Küchentechnikers einzigartige und köstliche Gerichte entstehen – mit einem Geschmack, der immer wieder reproduzierbar ist.

**In jeder professionellen Küche. Auf der ganzen Welt.
Bei gleichbleibender Qualität.**

Autonomie, Automation und Wiederholbarkeit: Das Erfolgsrezept des Cucimix.

Die perfekte Mischung. Garantiert von Firex.

Der Cucimix von Firex ist das Profi-Gerät für die Großküche, mit dem Sie unzählige Rezepte mit unterschiedlichen Gararten verwirklichen können. Das im Bratkessel integrierte Rührwerk ist das Herzstück des Cucimix und macht ihn zum „besten Freund“ eines jeden Kochs, da alle Prozesse autonom und einfach zu steuern sind. Ein starker Verbündeter in der Küche, mit dem Sie auf die Anforderungen der Großgastronomie mit persönlicher Erfahrung und Kreativität unter weitgehender Automatisierung antworten können.



Einführung



Cucimix

Müheles Arbeiten mit dem automatischen Rührwerk.

Der Cucimix ist ein vielseitiges Kochgerät mit einem Hightech-Herz. Komplett aus Edelstahl gefertigt sind auch die größeren Modelle äußerst kompakt. Verschiedene Zubehörteile sorgen dafür, dass alle Anforderungen erfüllt werden.



Ihr bestes Rezept – beliebig oft nachgekocht.



Auch auf engstem Raum.

Dank seiner kompakten Größe kann der Cucimix auch in kleinen Räumen installiert werden.



Sicher und bequem arbeiten.

Durch das Rührwerk reduziert sich nicht nur die körperliche Anstrengung, sondern auch die Verbrennungsgefahr in der Arbeitsumgebung.



Organisation des Kochvorgangs.

Die Kontrollinstrumente des Cucimix steuern Ihre Kochprozesse und ermöglichen eine optimale Organisation der Tätigkeiten in der Küche.



druckdeckel

Höchste Effizienz dank Druck

Der Druckdeckel sorgt für schnelleres und effizienteres Garen mit kürzeren Garzeiten und einem bis zu 70% geringeren Energieverbrauch.



rührwerk

Kochkunst vereint mit Technologie

Das zwei- oder dreiarmlige Rührwerk garantiert eine hohe Autonomie während des Garvorgangs.

Die Drehung erfolgt in beide Richtungen, die Geschwindigkeit wird am Bedienfeld eingestellt. Das Rührwerk kann für die Reinigung entnommen werden und ist mit Schabern aus Teflon und Stahl ausgestattet.

Technik für besten Geschmack.

Der Cucimix ist ein vielseitiges Kochgerät mit einem Hightech-Herz. Komplett aus Edelstahl gefertigt sind auch die größeren Modelle äußerst kompakt. Verschiedene Zubehörteile sorgen dafür, dass alle Ansprüche erfüllt werden.

○ automatische wasserbefüllung bei den modellen mit 90 . 130 . 180 . 310 litern

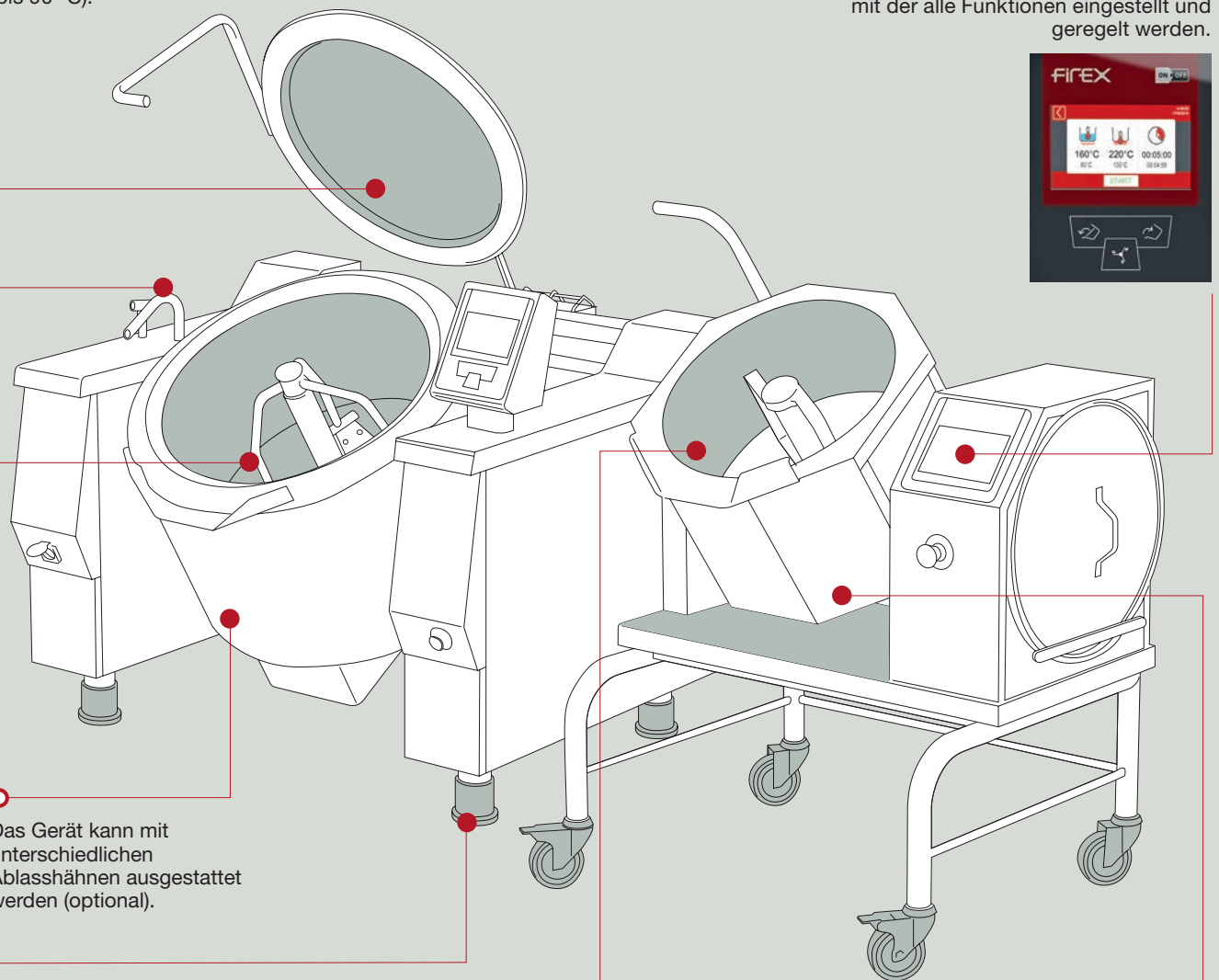
mit literzähler für kaltes und heißes wasser (bis 90 °C).



FTC

eine einfache berührung

Eine praktische und intuitive Touch-Steuerung der neuesten Generation mit der alle Funktionen eingestellt und geregelt werden.



○ Das Gerät kann mit unterschiedlichen Ablasshähnen ausgestattet werden (optional).

○ standfüße sicherer stand

Verstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304 zum Nivellieren. Maßgefertigte Füße für spezifische Entnahmehöhen.

○ sonde direkt im produkt präzision für küchenchefs

um auch die schonendsten Garvorgänge präzise zu beherrschen.

○ sonde für die temperatursteuerung mit der präzision eines chefkochs

Ein Fühler unter der Tiegeloberfläche regelt die Temperatur von 20 °C bis 220 °C.

Serie CBT.
30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 liter

Modelle mit Druckdeckel CBT.A
130 . 180 . 310 liter

Optional

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



innenwandschaber grenzenlos funktionell

Lebensmittel, die dazu neigen, sich an den Wänden abzusetzen, werden permanent abgeschabt.



kerntemperaturfühler (30 liter modell) direkt in den Kern des produkts

Misst die Kerntemperatur des Produkts. Zum Sterilisieren von Gläsern und beim SousVide-Garen (mit sich drehendem Korb).



spülventil für schnelles entleeren

Dieses Ventil ermöglicht das Abfließen von stückigen Produkten, verhindert Ablagerungen an schwer zugänglichen Stellen und garantiert eine schnelle und vollständige Entleerung.



deckel mit Einfüllöffnung für die zugabe von zutaten bei geschlossenem deckel

Die große Öffnung ermöglicht es, Zutaten auch bei geschlossenem Deckel während des Kochvorgangs einzufüllen.



lenkrollen (standard beim 30 liter modell) praktisch und dynamisch

Dank der Lenkrollen lässt sich das Gerät mühelos verschieben, um Ihren Küchenbereich jederzeit neu anzuordnen.



ausziehbarer behälter (30 liter modell) Zur Entnahme des fertigen Produkts



pneumatik-ventil (für modelle mit druckdeckel)

Steuerung über das FTC-Bedienfeld. Lässt sich nur öffnen, wenn alle Sicherheitsbedingungen erfüllt sind.



steckdose

einfacher stromanschluss in praktischer reichweite.



Firex



warm-Kaltwasser-Zulauf (30 . 70 liter modell)

Alternativ zur Brause zum Befüllen des Kessels mit Wasser.



handbrause Jederzeit griffbereit

Zum Reinigen des Geräts.



ablassventil (nicht erhältlich für das 30 liter modell) komplett aus edelstahl

Schmetterlings- oder Kugelventil zum Ablassen von flüssigen oder halbflüssigen Produkten oder zum Anschluss des Geräts an automatische Dosiersysteme.



verschlussstopfen der ablassöffnung hermetisch abgedichtet

Wenn kein Ablassventil erforderlich ist, sorgt dieser Verschlussstopfen für eine hermetische Abdichtung des Kessels und verhindert, dass sich Produktreste an schlecht zugänglichen Stellen ablagern.



Grenzenlos kreative Gerichte.

Mit dem Cucimix braten Sie Gemüse und Fleisch an und bereiten Soßen, Risottos, Jus und Marmeladen zu. Mit dem speziellen Deckel lassen sich Gerichte oder Füllungen mit Druck garen. Kreativität und Fantasie finden endlich ihren Platz in der Großküche.

25 bis 250 kg Gulasch
(= 100 bis 1000
Portionen Gulasch)
können in einem
einzigem Durchgang
zubereitet werden.

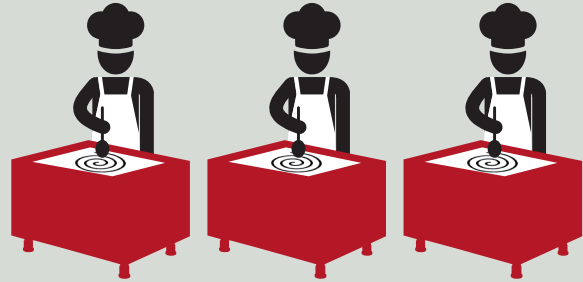


Professionell kochen und sparen zugleich.

Der Einsatz eines professionellen mit Dampf, Gas oder Strom beheizten Cucimix-Bratkessels spart Zeit, Personal und Energie und erschließt neue gastronomische Möglichkeiten.



VS



1 cucimix > 310 Liter

3 herkömmliche Bräter mit 100 Litern > 300 Liter



programmieren + perfektionieren



rühren + überwachen



1/4 Person in Vollzeit (8 Stunden)



3 Personen in Vollzeit (8 Stunden)

2
stunden

24
stunden

Mit dem Cucimix beträgt die Ermüdung bei der Arbeit nur **1/12 im** Vergleich zum herkömmlichen Bräter.

Die richtige Größe für Sie.

Der Cucimix ist je nach gewünschter Produktivität in verschiedenen Kapazitäten erhältlich. Zur Auswahl stehen: **30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 Liter.**

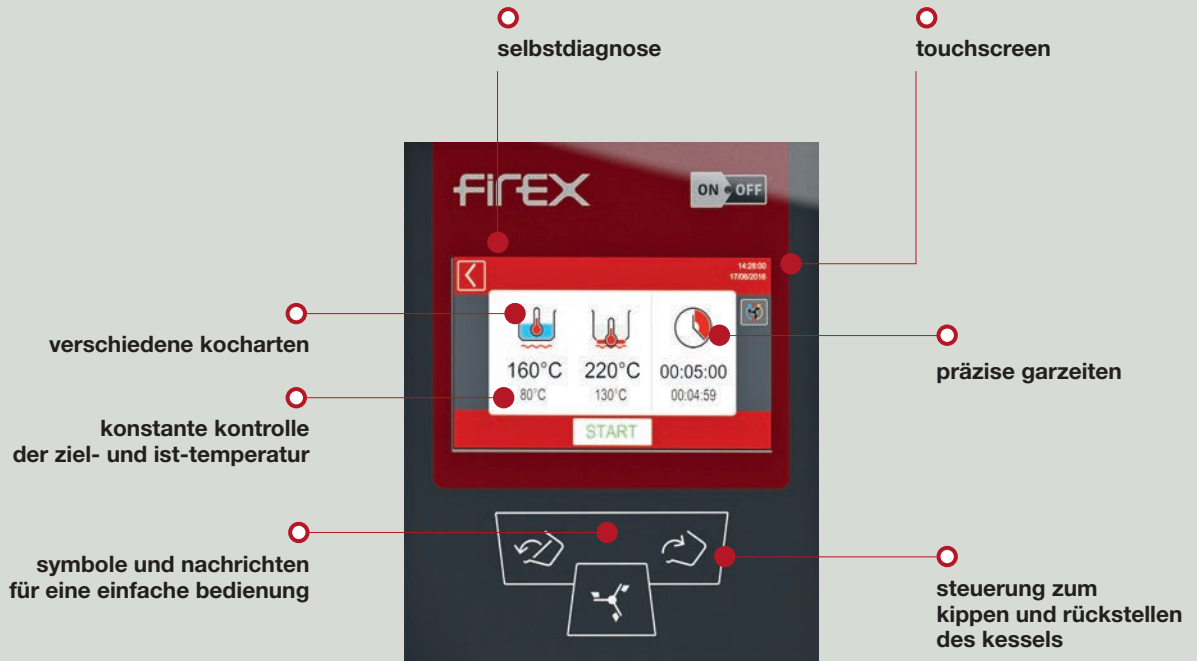
Mit Druckdeckel erhältlich in den Ausführungen **130 . 180 . 310 Liter.**

Einige Einsatzmöglichkeiten für den Cucimix

- **gemüse** : braten / dünsten
- nudelfüllungen** : druckgaren / schmoren / niedertemperaturgaren
- eintopf** : druckgaren / schmoren / niedertemperaturgaren
- soßen** : kochen
- ragout** : druckgaren / schmoren
- polenta** : kochen
- marmeladen und konfitüren** : kochen / einkochen
- karamell** : zucker karamellisieren
- risottos** : kochen / rühren

Programmieren und standardisieren Sie Ihr Ergebnis.

Über das Firex Touch Control-Bedienfeld können Sie die gewünschte Garart einstellen und die Zubereitung der Speisen in wenigen Sekunden programmieren. FTC ist einfach, intuitiv und sicher.



Konstruktionsmerkmale

- 7-Zoll-Touchscreen
- Erstellen und Bearbeiten von mehrphasigen Garprogrammen
- Garen im Modus „Manuell“
- Mehrsprachige Anzeige
- Leicht verständlich und einfach zu bedienen
- Extrem genaue Einstellung der Garzeiten und Temperaturen (20 °C bis 220 °C).
- Auswahl zwischen verschiedenen voreingestellten Gararten: Anbraten, Kochen in Wasser, Druckgaren
- Programmierung der einzufüllenden Wassermenge möglich (in Liter, kalt oder warm – bis zu 90 °C), mit automatischer Nachfüllfunktion
- Programmierbarer Start des Kochvorgangs mit Datum und Uhrzeit (Timer).
- Einstellung der 3-stufigen Kesselwandheizung (Modelle „C“)
- Steuert bis zu 3 verschiedene Temperaturfühler: im Boden zur Regulierung der Aufheiztemperatur, direkt im Produkt bei empfindlichem Gargut, an der Wandung, wenn eine Seitenwandheizung vorhanden ist.
- Einfach zu lesende Anzeigen und Symbole für eine korrekte und sichere Bedienung.
- Verständliche Erklärung von Fehlfunktionen: es wird auch angezeigt, welches Bauteil betroffen ist
- USB-Anschluss
- Speichern von HACCP-Daten des Kochvorgangs
- Backup der Rezepte
- Softwareaktualisierungen
- Einstellungsmöglichkeit für verschiedene Maßeinheiten (°C/°F; Liter/Gallonen usw.)
- Selbstdiagnose
- Steuerung zum Kippen und Rückstellen des Kochkessels
- Einstellen von Mischprogrammen
- Einstellen der Drehrichtung im und gegen den Uhrzeigersinn
- Einstellen der Misch- und Pausenzeiten



**Das gleiche
Rezept, in jeder
Küche, auf der
ganzen Welt
gleich gut.**

**Es schmeckt immer genauso,
wie Sie es wollen. Egal wo.**

Von Nordeuropa bis Südostasien und Südamerika: Cucimix steht für eine einzigartige Esskultur. Der vollständig in Italien entwickelte und hergestellte Bratkessel mit Rührwerk definiert eine neue Art des Kochens in der Gemeinschaftsverpflegung. Er ermöglicht es den Köchen in jeder Profi-Küche ihre besten Rezepte zuzubereiten – jedes Mal aufs Neue mit dem gleichen einzigartigen Geschmack. Ganz im italienischen Stil.



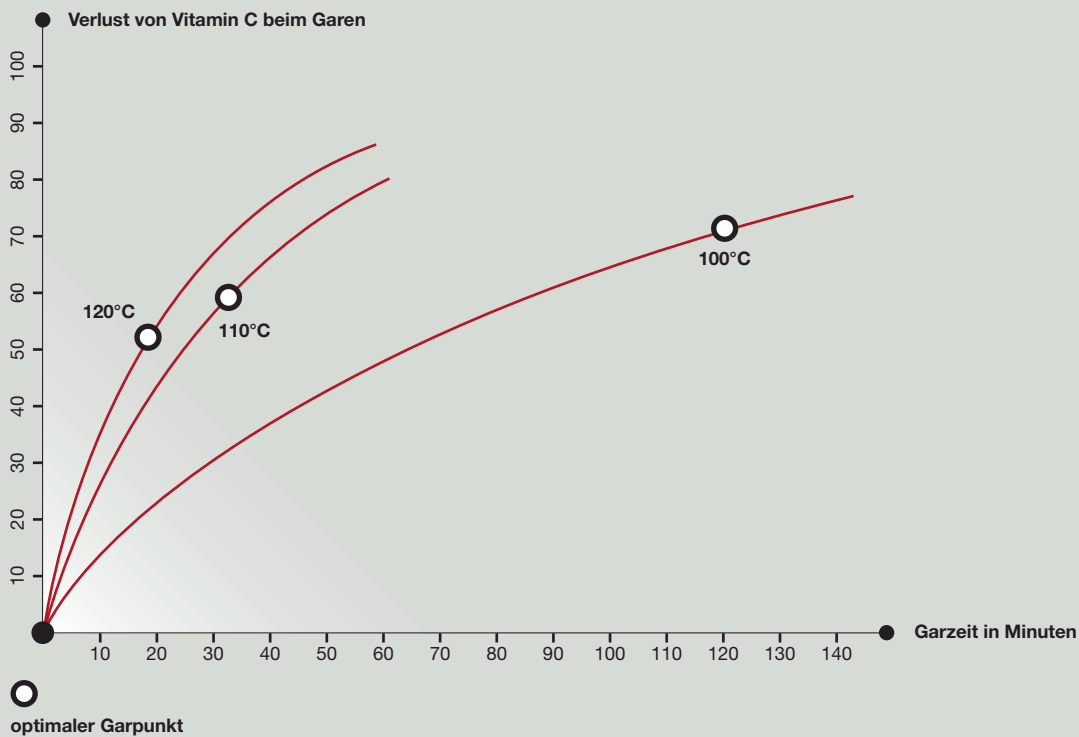


Eine Lösung, unendlich viele Vorteile.



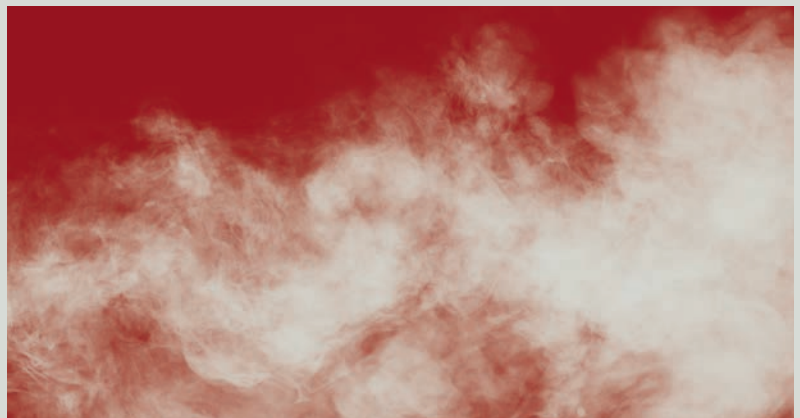
Druck und Garzeiten.

Mit dem Cucimix-Druckkessel können die Garzeiten im Vergleich zu traditionellen Garmethoden um bis zu 70% verkürzt werden.*



01 . Geschwindigkeit und Nährstoffe.

Wie die Grafik zeigt, ist beim traditionellen Garen bei 100 °C eine Garzeit von 120 Minuten erforderlich. Beim Druckgaren (bei 110 °C) reduziert sich die Garzeit um ein Viertel - bei gleichbleibendem Garergebnis. Dadurch bleiben im fertigen Produkt mehr Nährstoffe erhalten.



* Brühe kochen für Ramen.

Druckgaren: Weniger Kosten, mehr Leistung.

02 .Garleistung.

Bis zu 30% mehr Leistung im Vergleich zum traditionellen Garen: Im Cucimix-Druckkochkessel geht praktisch kein Wasser mehr durch Verdunstung verloren. **

+30%

-62%



62% weniger Kosten pro Jahr (Energie, Wartung) im Vergleich mit einer herkömmlichen Kochkessel-Kochgruppe bei gleichbleibender Produktionsleistung.**

-27%



Die Summe dieser Vorteile hat es einem unserer Kunden ermöglicht, von einer Kochgruppe mit 5 herkömmlichen Kochkesseln auf 3 Cucimix-Druckkessel umzustellen – bei gleichbleibender Produktivität in der Küche.

27% weniger Betriebskosten (Maschinenkosten + Anschlusskosten, Platzbedarf usw.) im Vergleich zu einer Kochgruppe mit herkömmlichen Kochkesseln bei gleichbleibender Produktivität.**

-70%



Bis zu 70% Energieersparnis im Vergleich zu einer Kochgruppe mit herkömmlichen Kochkesseln bei gleichbleibender Produktivität.**

** Case history McColgan's.



Hochwertigere Endprodukte.

Die Aromen können beim Garen nicht aus dem Kessel entweichen, sondern verbleiben konzentriert im Endprodukt.



Leicht zu reinigen.

Nach der Entnahme eines unter Druck gegarten Produkts ist der Kessel bereits so gut wie sauber: Nur kurz Abspülen und der nächste Garzyklus kann beginnen.



Mehr Komfort am Arbeitsplatz.

Beim Druckgaren entweicht kein Dampf in die Umgebung. In der Küche entsteht weniger Hitze und praktisch kein Lärm – und damit ein gesünderes und angenehmeres Arbeitsumfeld für Ihre Mitarbeiter.



Sicheres und gleichmäßiges Garen.

Druckgaren mit dem Cucimix bedeutet Sicherheit bei der Arbeit in der Küche: Dank einer Reihe von elektronischen und mechanischen Kontrollen ist das Bedienpersonal vollständig geschützt und das Arbeitsumfeld sicher. Die Automatik verschließt den Kochkessel erst dann hermetisch, wenn keine Restluft mehr darin enthalten ist. Denn ein perfektes Ergebnis beim Druckgaren erhält man nur in einer dampfgesättigten Umgebung, die für eine gleichmäßige Temperatur bei über 100 °C im gesamten Kessel sorgt. Am Ende des Garvorgangs stellt der Cucimix den Umgebungsdruck durch einen schnellen Dampfcondensationsprozess wieder her. Erst nach dem Druckabbau zeigt das FTC-Bedienfeld an, dass der Deckel geöffnet werden kann.

Hitze à la minute. Mit 3 Systemen: Elektro, Gas, Dampf.

Der Cucimix ist in drei Versionen erhältlich, je nach der Art der gewünschten Beheizung.

cucimix CBT 90 . 130 . 180 . 310 liter

modell	abmessungen mm.	rührwerk geschwindigkeit U/min	rührwerk Drehmoment nm	garen druck bar	garbehälter		gasausführung	elektroausführung	dampfausführung	
					menge gesamt liter	abm. wanne mm	leistung gas kw	leistung elektro kw	mod. CBTE..C kw	durchsatz dampf kg/h
CBT 090 V1	1455x1290 h. 1285	6÷21	160	-	90/115	700 Ø h. 300	220-240V 1N 50 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	220-240V 1N 50 Hz	70
CBT 130 V1	1455x1290 h. 1285	6÷18	191	-	130/154	700 Ø h. 400				70
CBT 180 V1	1655x1505 h. 1285	6÷14	236	-	180/223	900 Ø h. 350				100
CBT 310 V1	1755x1560 h. 1285	4÷10	353	-	310/353	1000 Ø h. 450				120
CBT 130A V1	1455x1290 h. 1285	6÷18	191	0.45	135/162	700 Ø h. 420				70
CBT 180A V1	1655x1505 h. 1285	6÷14	236	0.30	190/235	900 Ø h. 370				100
CBT 310A V1	1755x1560 h. 1285	4÷10	353	0.30	320/369	1000 Ø h. 470				120

Modelle mit Gasbeheizung 70 - 310 Liter

Das Erhitzen erfolgt über leistungsstarke Edelstahlrohrbrenner. Das Zünd- und Überwachungssystem ist elektronisch und wird über das FTC-Bedienfeld gesteuert. Kurz vor Erreichen der Zieltemperatur, wird die Heizleistung automatisch geregelt, um den Set Point präzise zu erreichen und unnötigen Energieverlust zu vermeiden.

Modelle mit Elektroheizung 30 - 310 Liter

Das Erhitzen erfolgt über mit INCOLOY-800 armierte Widerstände, die auf dem Kesselboden verteilt sind und eine gleichmäßige Temperatur über die gesamte Wärmeaustauschfläche gewährleisten.

. C

Version mit Seitenwandbeheizung. Je nach Produktmenge können über das FTC-Bedienfeld drei Heizelemente separat zugeschaltet und geregelt werden. Diese Option garantiert eine höhere Heizleistung und kürzere Garzeiten. Inklusive Seitenwandschaber, der die Kesselwandung abstreift.

Modelle mit Dampfheizung 90 - 310 Liter

Dank der speziellen Mikrozellentechnologie am Kesselboden und der Verwendung von Dampf bei einem Druck von 8 bar wird die gewählte Temperatur binnen kürzester Zeit erreicht.



CBT A
Druck

**Cucimix CBT
30 . 70 Liter**

modell	abmessungen mm.	rührwerk geschwindigkeit U/min	rührwerk drehmoment nm	garbehälter		leistungen		
				menge gesamt liter	abm. wanne mm	leistung gas kw	leistung elektro kw	anschluss elektro V/Hz
CBTE 030 V1	880x766 h. 970	6÷20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	6.2	380-415V 3N 50/60 Hz
CBT 030C V1	880x766 h. 970	6÷20	48	30 / 37	450 Ø h. 235	-	8	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTG 070 V1	1080x830 h. 940	7÷22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	16	0.6	220-240V 1N 50 Hz
CBTE 070 V1	1080x715 h. 940	7÷22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	-	9.6	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTE 070C V1	1080x715 h. 940	7÷22	96	70 / 82	600 Ø h. 290	-	12.6	380-415V 3N 50/60 Hz



○
CBT



○
CBTE030_V1
CBTE030C_V1



○
CBTG070_V1
CBTE070_V1
CBTE070C_V1



Ihr persönlicher Cucimix.

Passen Sie Ihren Cucimix mit dem Zubehör an Ihre Wünsche an.

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

○ mischgitter für das rührwerk für eine homogene konsistenz

Am Rührwerk angebracht, unterstützt es das Mischen und sorgt für eine cremige Konsistenz.



●○ siebeinsatz vollständiges abgießen von flüssigkeiten

Eine praktische Hilfe, um die Kochflüssigkeit abzugießen und vom Produkt abtropfen zu lassen. Er ist einfach oben am Kessel zu befestigen und bleibt bis zum vollständigen Abfließen der Flüssigkeit fest an der Maschine.



●○ verschlusskappe für ablauföffnung hermetisch abgedichtet

Wenn kein Ablassventil erforderlich ist, sorgt dieser Verschlussstopfen für eine hermetische Abdichtung des Kessels und verhindert, dass sich Produktreste an schlecht zugänglichen Stellen ablagern.



○ seitenwandschaber

Mit dem zusätzlichen Schaber aus Stahl und lebensmittelechtem Teflon wird das Anhaften des Produktes an den Kesselwänden verhindert.



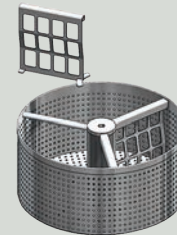
○ kochset (30 liter modell)

Verwandelt den Bratkessel in einen praktischen Kocher mit 4 Korbeinsätzen.



○ multifunktionskorb korb mit herausnehmbaren segmenten (30 liter modell)

Geeignet zum Dampfgaren, Kochen und Pasteurisieren von Gläsern sowie zum SousVide-Garen. Die Drehfunktion sorgt für eine homogene Verteilung der Temperatur im Kessel – eine wesentliche Voraussetzung für das Garen im Kochbeutel.



● zusätzlicher mischarm für besonders feste produkte

Ideal für schwere und zähe Produkte.



● verstellbares spatel-set (90 . 310 liter modelle)

Je nach Bedarf können die Spatel in verschiedenen Höhen und mit unterschiedlichen Neigungen am Mischarm befestigt werden. Durch die Bildung von Verwirbelungszonen und die größere Oberfläche wird die Vermischung begünstigt.







FKL

Firex Kitchen Lab

Hier empfangen wir unsere Kunden und stellen ihnen unsere Geräte vor, die im direkten Betrieb getestet werden können – oft auch mit deren speziellen Rezepten.

In diesem Raum finden auch unsere Fortbildungskurse für Küchenchefs, Konditoren und Küchentechniker statt. Darüber hinaus werden die Techniker des Kundendienstes unserer Fachhändler an diesen Geräten ausgebildet und unsere Abteilung für Forschung und Entwicklung führt hier ihre technischen Tests durch. In einem separaten Showroom werden alle aktuell erhältlichen Modelle ausgestellt.

firex
Share the taste



Cucimix

22

Firex





Firex srl

z.i. Gresal, 28 . 32036 Sedico . BL . Italy
t. +39 0437 852700 . f. +39 0437 852858

www.firex.com 

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV GL
= ISO 9001 =

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV GL
= OHSAS 18001 =