

# MaxiMix



## Caractéristiques générales

- Volumes nominaux : 400 et 500 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres pièces en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre à l'intérieur de la marmite
- Pression de service : 1,0 bar
- Température max. de la vapeur : 120° C
- Panneau de commande vertical ajustable
- Plaque de base avec joints d'étanchéité à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolation intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement : 400mm minimum entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins de pertes d'énergie et meilleur confort
- Couvercle à charnières facile à ouvrir/fermer avec ressort à gaz et bras ergonomique
- Couvercle en acier inoxydable avec trappe d'inspection
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec TiltBack ajustable
- Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson : < 40 °C
- Hauteur de travail : 400 L : 900 mm ; 500 L : 1017 mm
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur – pour cuisson rapide, faibles pertes d'énergie et court temps de réaction
- Éléments de cuisson situés à l'avant de la marmite — aucun élément de cuisson n'est situé au-dessus du niveau de l'eau, pour éviter toute surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Dans les marmites électriques, le générateur de vapeur se remplit automatiquement d'eau

## Brasseur

- Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture
- Brasseur en acier inoxydable léger et robuste
- Vitesse de 5-140 tr/min

## Commande Auto Temp 56

- Contrôle électronique de la température des aliments
- 9 niveaux de cuisson dynamiques
- 7 modes de brassage dynamiques avec vitesses réversibles et variables
- 15 programmes avec enregistrement des 10 séries de paramètres. 7 des programmes exigent que la fonction de refroidissement soit sélectionnée
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- Horloge
- PowerMix
- WaterLevelAutomatic
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons fléchés pour un réglage rapide et précis
- Unité de température : Celsius ou Fahrenheit
- Unité de quantité : Litres, gallons GB ou gallons US

## Autres options

- Refroidissement automatique à l'eau provenant du système d'alimentation principal
- Prévue pour les Systèmes de gestion de l'alimentation
- Collecte des données de température par le capteur de température avec fonction de démarrage et d'arrêt lors du démarrage et de l'arrêt de la cuisson
- SlowMix à vitesse de basculement variable
- Pédale de commande pour basculement, SlowMix et remplissage d'eau
- Couvercle pivotant
- Vanne de vidange / Vanne papillon
- Douchette de nettoyage

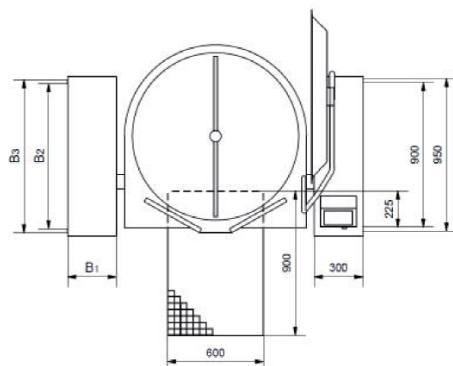
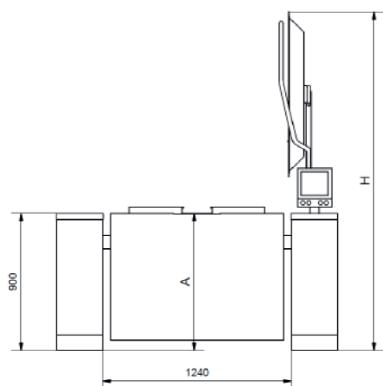
## Accessoires en option

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Outil de nettoyage MultiClean
- Fouet
- Support GN
- Cadre d'insertion
- Chariot

## Variantes

- Peut être montée avec les marmites Maxi, MaxiMix, MaxiMix QuickChill
- La colonne peut être montée à gauche
- 3x230 V, 3x440 V et 3x480 V

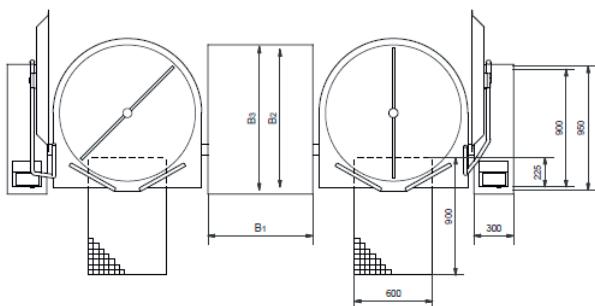
# MaxiMix



Données pour une connexion standard à 3~400 V

Pour le raccordement à d'autres tensions, voir les caractéristiques techniques

Type	A [mm]	B <sub>1</sub> x B <sub>2</sub> x B <sub>3</sub> [mm]	Dimensions de la cuve interne de la marmite	F <sub>s</sub> [mm]	H [mm]	Volume net/brut [litr.]
Maxi/MaxiMix 400 électrique	900	300x900/950	590x1050	1450	2220	400/447
Maxi/MaxiMix 500 électrique	1017	300x900/950	707x1050	1450	2317	500/547
Maxi/MaxiMix 400 électrique	900	300x1100/1150	590x1050	1450	2220	400/447
Maxi/MaxiMix 500 électrique	1017	300x1100/1150	707x1050	1450	2317	500/547
Maxi/MaxiMix 400 vapeur refroidissement ouvert	900	400x1100/1150	590x1050	1450	2220	400/447
Maxi/MaxiMix 500 vapeur refroidissement ouvert	1017	400x1100/1150	707x1050	1450	2317	500/547



Type	A [mm]	B <sub>1</sub> x B <sub>2</sub> x B <sub>3</sub> [mm]	Dimensions de la cuve interne de la marmite	F <sub>s</sub> [mm]	H [mm]	Volume net/brut [litr.]
Maxi/MaxiMix 400 électrique double	900	300x900/950	590x1050	1450	2220	400/447
Maxi/MaxiMix 500 électrique double	1017	300x900/950	707x1050	1450	2317	500/547
Maxi/MaxiMix 400 vapeur double	900	400x1100/1150	590x1050	1450	2220	400/447
Maxi/MaxiMix 500 vapeur double	1017	400x1100/1150	707x1050	1450	2317	500/547
Maxi/MaxiMix 400 vapeur refroidissement ouvert double	900	600x1100/1150	590x1050	1450	2220	400/447
Maxi/MaxiMix 500 vapeur refroidissement ouvert double	1017	600x1100/1150	707x1050	1450	2317	500/547

Type	Poids* [kg]	Puissanc e nominale [kW]	Électrique		La consommation de vapeur [kg/h] lorsque la durée d'ébullition est atteinte [10-90°C] est de 20 min. Consommation électrique [A]	Vapeur	
			Consommation électrique [A]	Durée approximative d'ébullition 10-90 °C [min.]		Puissance nominale [kW]	Consommation électrique [A]
MaxiMix 400	633	63	3x95	38	192	3,1	3x9
MaxiMix 500	727	63	3x95	47	240	3,1	3x9

Les schémas et le montage ne peuvent pas être réalisés à partir de ces seules données. Vous trouverez d'autres mesures, d'autres tensions et raccordements ainsi que des informations concernant l'électricité, l'eau, la vapeur, l'air comprimé et les conditions particulières de courant de fuite dans les caractéristiques techniques complètes disponibles sur demande.