

# OptiMix



## Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température max. de la vapeur : 120°C
- Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet previennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement : 600 mm entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur- pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite—aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau, pour éviter la surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Marmites chauffées à l'électricité ont une contrôle automatique du niveau d'eau dans le générateur de vapeur
- 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°C3
- Hauteur de travail : 900 mm

## Brasseur

- Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture
- Brasseur en acier inoxydable léger et robuste
- TPM: 5 – 155
- Raclettes en matériaux synthétiques résistants à la chaleur et compatibles avec la nourriture
- Raclettes à forme résistante dans toute la zone chauffée
- Accélération/décélération lente pour plus de sécurité
- Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert
- Protection du brasseur contre les surcharges
- Niveau sonore lors du fonctionnement: inférieur à 55 dB

## Commande AutoTemp 56

- Contrôle électronique de la température des aliments
- 9 niveaux de puissance de cuisson dynamique pour une cuisson douce
- 7 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables
- 15 programmes avec enregistrement des 10 séries de paramètres. Cinq des programmes nécessitent de sélectionner le refroidissement en option
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- Possibilité de raccorder une alarme externe
- Horloge temps réel
- PowerMix
- WaterLevelAutomatic
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis
- Unité de température: Celsius ou Fahrenheit
- Unité de quantité: litres, gallons GB ou gallons US

## Autres options

- Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation
- Refroidissement à l'eau de refroidissement provenant d'un système de refroidissement externe (l'eau glacée)
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données
- SlowMix
- Vanne de vidange/ Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

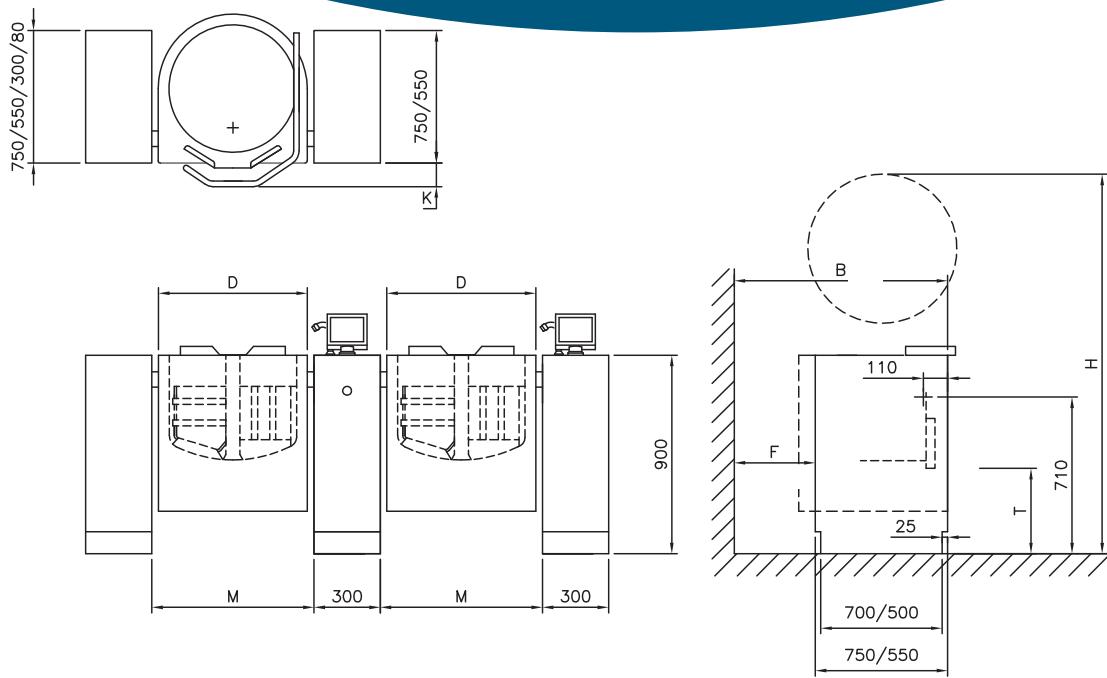
## Accessoires optionnelles

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- MultiClean outil de nettoyage
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

## Autres versions

- Peut être facilement jumelé aux modèles Multi, MultiMix, Opti et OptiMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V

# OptiMix



Type	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	Net/Brut volume [litr.]
OptiMix 40	20	546	1715	115	586/750	646	40/48
OptiMix 60	20	595	1739	115	635/750	695	60/70
OptiMix 80	20	625	1808	115	665/750	725	80/91
OptiMix 100	20	675	1828	115	715/750	775	100/113
OptiMix 120	20	675	1828	115	715/750	775	120/133
OptiMix 150	20	792	1944	125	832/832	892	150/169
OptiMix 200	20	842	1971	125	882/882	942	200/222
OptiMix 250	20	940	2050	125	980/980	1040	250/278
OptiMix 300	20	1040	2130	125	1080/1080	1140	300/334

Dimensions pour F et B varient selon le choix des colonnes et peuvent être trouvées dans les données techniques

## Les données ci-dessous sont pour le raccordement à 3x400V+PE.

Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques Les conditions spéciales concernant des fuites de courant sont disponibles dans les données techniques complètes

Type	Électrique				Vapeur			
	Poids* [kg]	Puis- sance [kW]	Conso- mation [A]	Durée approx. pour atteindre point d'ébullition 10-90 °C [min]	Conso- mation** de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Puis- sance [kW]	Conso- mation [A] 3~400V	
OptiMix 40	209	16,1	3x26	15	20	1,2	3x5	
OptiMix 60	232	16,1	3x26	23	29	1,2	3x5	
OptiMix 80	254	16,1	3x26	30	39	1,2	3x5	
OptiMix 100	271	21,1	3x33	28	48	1,2	3x5	
OptiMix 120	287	21,1	3x33	34	58	1,2	3x5	
OptiMix 150	417	32,2	3x50	28	72	2,3	3x8	
OptiMix 200	446	32,2	3x50	38	96	2,3	3x8	
OptiMix 250	544	48	3x72	31	120	3,1	3x9	
OptiMix 300	604	48	3x72	38	144	3,1	3x9	

\* Le poids comprend une seule colonne\*\* Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition