

# MIX 8

Bollitore  
Heater  
Kocher  
Cuiseur  
Hervidor



caldo • hot • warm • chaud • caliente

 **FRIGOMAT**



## 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 che permettono di posizionare la macchina in qualsiasi punto del laboratorio.
- La conformazione del rubinetto rende possibile collocare il MIX 8 sopra i mantecatori della serie "T" e "TITAN" per travasare direttamente la miscela calda da mantecare.
- L'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.



## 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 specialties 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 **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 Frischrohstoffen, 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 Temperatureauswahl 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 **IES**-Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein **patentiertes** System, welches eine Temperaturegenauigkeit in den Arbeitvorgängen sowie eine Energieeinsparung erlaubt.



## 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.
- L'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 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.





- Pannello di controllo.
- Control panel.
- Kontroltafel.
- Tableau de commande.
- Panel de control.



- 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 • SPECIFICATIONS • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS**

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
								Min	Max	
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
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.



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2008  
Numero Certificato  
50 100 5650

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