

CUCI MIX





What your recipe needs

06**Empresa****10****Cucimix****24****Infinitas
modalidades
de cocción****26****Versatilidad****12****Cucimix
30 . 70 litros****14****Cucimix
90 . 130 . 180 . 310 litros****28****Chef
Alessio
Bottin****30****Chef pastelero
MOF
Angelo Musa****16****La cocina
del futuro
es Cucimix****18****FTC****32****Datos
técnicos****34****Accesorios****21****Cocción
a presión****22****Cocina
profesional
y ahorro****36****Opciones**

Diseñamos y fabricamos equipos para cocinas profesionales.



Versatilidad es uno de nuestros ingredientes secretos.

Basándonos en nuestra precedente experiencia en este sector, hace 20 años hemos creado **Firex** para diseñar y producir herramientas para la **restauración colectiva, la industria alimentaria y la pastelería**. Desde entonces, trabajamos para que **Firex** sea sinónimo de **productos seguros, performantes e innovadores** en manos de cocineros, tecnólogos y brigadas de cada nación y continente, convirtiendo la cocina para la colectividad en un laboratorio del gusto.

La artesanía al servicio de la innovación.



Somos fabricantes y estamos orgullosos de ello.

El acero inoxidable toma cuerpo y alma en nuestras instalaciones. Una mecánica sólida, controlada por la inteligencia artificial al servicio del cliente. **Fiabilidad, funciones avanzadas y control exacto facilitan la vida.**

Utilizamos solo acero con alto contenido de cromo, AISI 304 y AISI 316, que formamos de manera semiartesanal a partir de la placa que **cortamos, doblamos, soldamos y acabamos directamente en nuestras instalaciones**. Cada placa seleccionada mantiene la trazabilidad hasta el producto acabado, asegurando un sistema de calidad absoluto y certificado.

Escuchamos atentamente las necesidades de nuestros clientes

para diseñar soluciones innovadoras capaces de combinar la solidez del acero con las más sofisticadas tecnologías del sector mecánico, eléctrico e hidráulico. Todo esto gracias a un equipo multidisciplinar que cada día trabaja para responder a las necesidades del mercado de manera puntual.

CUCIMIX

**The perfect
mix for your
kitchen**



Autonomía automación y reproducibilidad la combinación perfecta de Cucimix

El mezclador automático
elimina cualquier
esfuerzo.

Cucimix es un cocedor versátil con
un corazón altamente tecnológico.

Realizado completamente en **acero
inox**, es **sumamente compacto**,
incluso en los modelos con
capacidades más importantes.

Además, tiene **varios accesorios**
para estar a la altura de
cualquier expectativa.

Una combinación
perfecta.
**Garantizada
por Firex.**



Modelos: 30 . 70 . litros

01

Sonda de regulación de temperatura

Una **sonda** colocada por debajo de la superficie de cocción para regular la temperatura de **20 a 220 °C**.

02

Un control táctil de última generación **práctico e intuitivo** con el que ajustar y regular todas las funciones.

03

Sonda a contacto con el producto para gestionar con precisión incluso las cocciones más delicadas



04

Mezclador

El dispositivo giratorio, de 2 o 3 brazos, garantiza una **elevada autonomía** en la gestión de la cocción de los alimentos.

La rotación se realiza en **ambos sentidos** y con **velocidad ajustable** desde el panel de mandos.


El removedor dispone de **rascadores en teflón** amovibles para **facilitar la limpieza**.


05

Ruedas

Ruedas funcionalidad dinámica

Alimentación:

 Cucimix 30 . 70

 Cucimix 70

Cucimix en la cocina



Espacios de trabajo más pequeños.

El tamaño reducido de **Cucimix**, permite instalarlo incluso en ambientes pequeños.



Ambiente más seguro y cómodo.

Las características del mezclador reducen el esfuerzo físico necesario para su uso, así como los riesgos de quemaduras relacionados con el ambiente de uso.



Organización del proceso. Gracias a los instrumentos de control de **Cucimix**, se **puede configurar el proceso de cocción** para obtener un mejor control de las actividades en la cocina.



Modelos: 90 . 130 . 180 . 310 litros

Alimentación:



01

Carga automática de agua en las versiones con cuenta litros para agua fría y caliente (**hasta 90 °C**).

02

Posibilidad de equipar el equipo con diferentes tipos de válvulas de descarga (**opcional**)

03

Patas en acero

04

Mezclador, unión de cocina y tecnología.

El dispositivo giratorio, de 2 o 3 brazos, garantiza una **elevada autonomía** en la gestión de la cocción de los alimentos. La rotación se realiza en ambos sentidos y con velocidad ajustable desde el panel de mandos. El removedor dispone de rascadores en teflón amovibles para facilitar la limpieza..

05

06

Un control táctil de última generación práctico e intuitivo con el que ajustar y regular todas las funciones.

05

Tapa a presión

en las versiones: 130 . 180 . 310 litros
El uso de la tapa a presión permite una cocción más rápida y eficaz, con una reducción de los tiempos de cocción y **de consumo energético hasta de un 70%**.

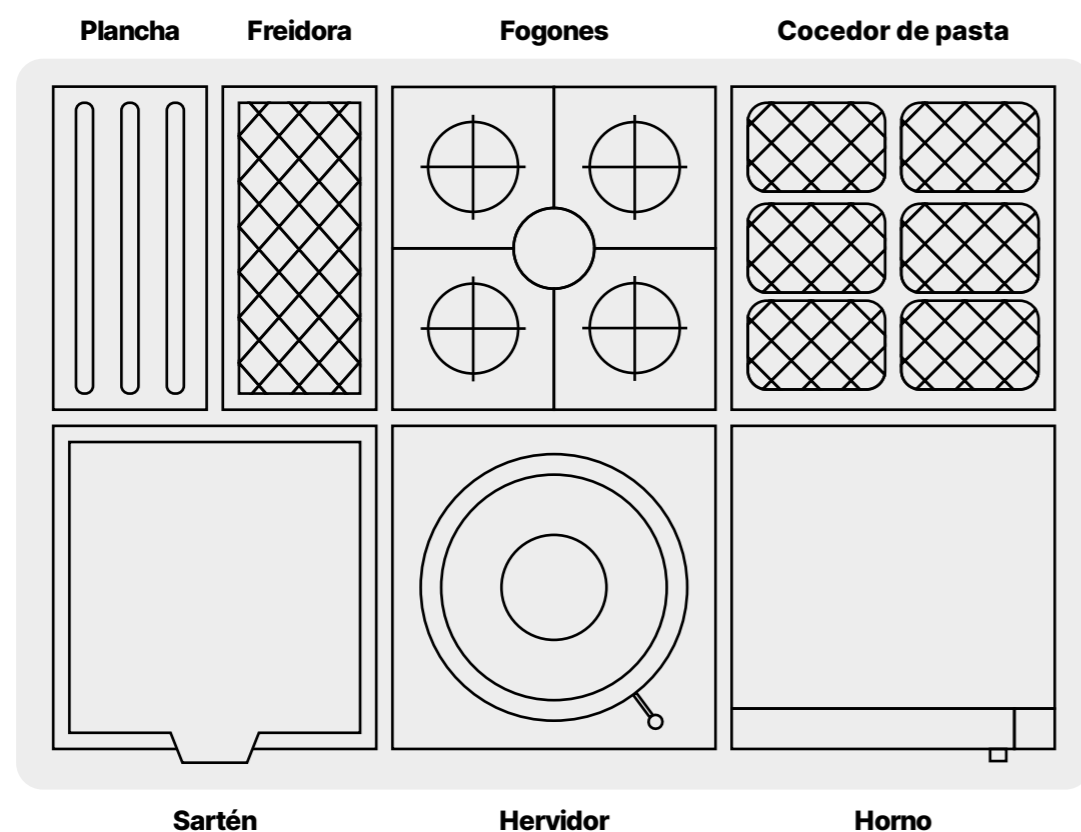
El sabor que deseas, dondequiera que estés

Desde el norte de Europa hasta el sudeste asiático pasando por América del Sur, **Cucimix** es portavoz de una cultura gastronómica única en el mundo.

Diseñada y fabricada totalmente en Italia, la sartén con mezclador interpreta una nueva forma de cocinar para la comunidad, ofreciendo a los chefs de cada cocina profesional la posibilidad de preparar sus mejores recetas, replicando la calidad y el sabor único de cada preparación.



La cocina del futuro es Cucimix

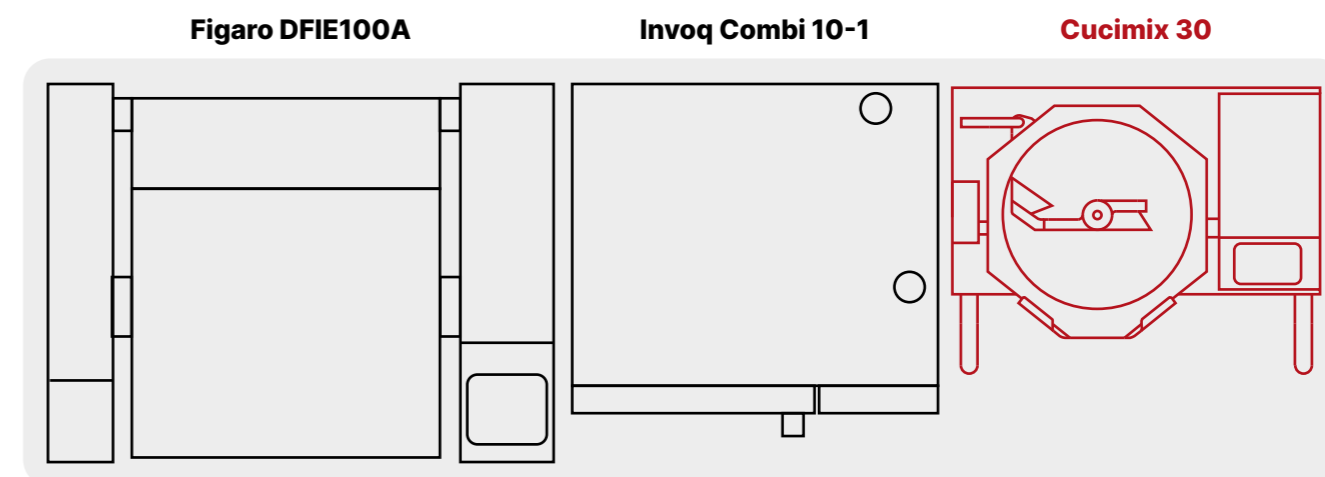


Cocina tradicional, espacio ocupado → 4,32 m²

Con **Cucimix** obtendrás mejores resultados con **importantes ahorros de tiempo, espacio y energía.**

Combina **Cucimix** con una sartén multifunción **Figaro** y un horno combinado **Invoq** para obtener **múltiples ventajas:**

- > **Menos máquinas.**
- > **Menos espacio ocupado.**
- > **Menos conexiones a la red.**
- > **Menos campanas extractoras.**
- > **Menos rejillas de descarga.**



Solución Firex, espacio ocupado → 2,87 m²



Figaro DFIE100A



Invoq Combi 10-1

Programabilidad y estandarización del resultado.



Con la placa de control **Firex Touch Control**, puedes configurar cada tipo de cocción y programar la preparación de los platos en unos segundos. FTC es simple, intuitivo y seguro.

Utilice la pantalla táctil para guardar su receta y deje que Cucimix cocine.

Firex Touch Control es la placa electrónica de **última generación** capaz de permitir a cualquier operador comunicarse con la máquina.

Una interfaz intuitiva para crear y guardar programas de cocina completos y personalizados.

Gestiona automáticamente el uso de energía para garantizar el alcance preciso, rápido y uniforme de la temperatura en el tanque.

Una tecnología que te acompaña en cada paso de la receta y te llama sólo cuando tu intervención es necesaria.

Cocción a presión: Una única solución, infinitas ventajas.



Reducción de los tiempos hasta el

70%

Con Cucimix a presión se puede obtener una considerable reducción de los tiempos hasta el 70% en comparación con la cocción tradicional.



Hasta el

30%

Hasta el 30% de rendimiento más en comparación con la cocción tradicional, pérdida de agua mediante evaporación casi nula con Cucimix a presión.



Reducción de los costes anuales

62%

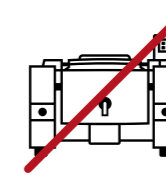
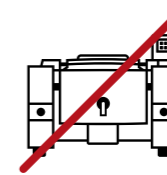
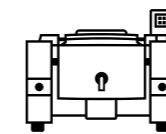
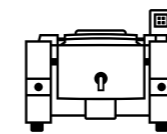
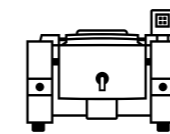
-62% costes anuales (energía, mantenimiento) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción



Ahorro de energía de

70%

Hasta el 70% de ahorro energético en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción



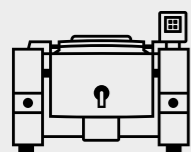
Reducción de costes de instalación

27%

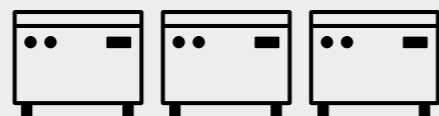
Estas ventajas permiten pasar de una batería de 5 sartenes tradicionales a una de 3 sartenes a presión, manteniendo inalterado el nivel de productividad.

Caso de estudio **McColgan's**

Ahorra hasta un 70% de tiempo y energía: haz que Cucimix funcione con total autonomía.

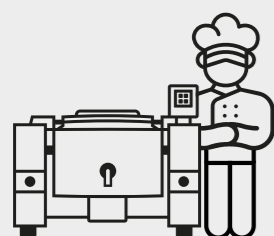


VS

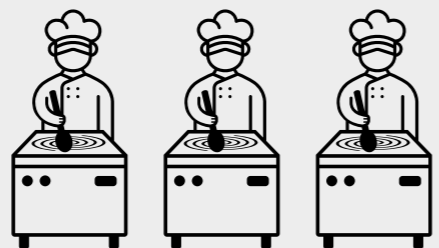


1 Cucimix
310 litros

3 Sartenes tradicionales
de 100 litros > 300 litros



VS



1 Persona
para programar y refinar

3 Personas
para mezclar y supervisar



VS



Tiempo de supervisión:
1 persona
por 1/4 de su tiempo de trabajo

Tiempo de supervisión:
3 personas
a tiempo completo

Cocción profesional y ahorro de tiempo.

El uso de una sartén profesional **Cucimix** a vapor, a gas o eléctrica se traduce en un notable **ahorro de tiempo, de mano de obra, de consumo energético y en nuevas elaboraciones gastronómicas.**



Infinitos modos de cocinar adaptables a cada receta.

Cocción a presión

Con **Cucimix** es posible cocinar a presión hasta un máximo de **0,45 bar**, reduciendo los tiempos de cocción hasta 4 veces y manteniendo así una mayor cantidad de nutrientes en el producto acabado.

En comparación con un proceso de cocción tradicional, la cocción a presión permite: **aumentar el rendimiento, reducir los costes anuales y aumentar la seguridad en el entorno de trabajo.**



Estofar y dorar

Con **Cucimix** podrás cocinar carnes estofadas, guisos y salsas de carne como el ragú, mejorando el sabor y preservando las propiedades organolépticas de las materias primas. Gracias a la placa electrónica **FTC es posible configurar, memorizar y controlar cada fase del proceso de cocción**, para obtener siempre un dorado perfecto.



Caramelización

Cucimix gestiona todas las fases del proceso de caramelización gracias a las sondas de temperatura y a la placa electrónica **FTC**, que controla todas las variables del proceso que se pueden guardar en recetas multifases.

Con **Cucimix** es posible preparar el caramelo seco o con adición inicial de agua y, además de todos los rellenos básicos de caramelo, también puedes hacer frutos secos caramelizados y fudge.



Hervir

Cucimix en la versión de **30 litros** puede equiparse con un kit de hervido que la convierte en una máquina perfecta para cocinar pasta y arroz, gracias a la posibilidad de insertar hasta cuatro cestos y al **control constante de la temperatura.**



Sous vide, pasteurización, vasocottura

La **cesta multifunción** especial es perfecta para cocinar al vapor, hervir, pasteurizar en tarro y cocinar al vacío.

Cucimix, versátil y compacto. Restauración, pastelería e industria alimentaria.



**Tu mejor receta
replicable en todo
momento, eternamente.**

Cucimix representa la **cocina profesional** ideal para las necesidades de la industria de la restauración, alimentación y pastelería.

Su sencillez y su tamaño compacto van acompañados de tecnología avanzada, diseñado para apoyar al operador en cada fase de cocción. Gracias a la placa electrónica integrada Firex Touch Control - FTC, es posible guardar y programar cualquier receta, ofreciendo flexibilidad y precisión en la ejecución. **El mezclador**, con velocidad de rotación regulable en ambos sentidos y **totalmente programable**, libera al operador de los aspectos ejecutivos

de una receta, permitiendo estandarizar cada preparación. **Un sistema de sondas integrado permite un perfecto control de la temperatura.** Con **Cucimix**, tienes control total sobre todo el proceso de cocción, respetando plenamente todos los parámetros de seguridad. Esto nos permite **replicar la calidad de pequeñas producciones incluso en grandes cantidades garantizando resultados consistentes.**

Cucimix
tu aliado en
la cocina.

Restauración

Chef Alessio Bottin



“Cucimix simplifica mi trabajo y me ofrece flexibilidad en la cocina.”



Durante más de 10 años utilizo **Cucimix de 30 litros** con gran satisfacción. Al principio, la descubrí para la necesidad específica de realizar puré de fruta para niños, adecuado para cocinar en vasocottura y para la distribución en las farmacias. **Desde entonces, este equipo versátil y no invasivo para el producto se ha vuelto esencial en mi laboratorio.** Además de satisfacer mis exigencias específicas, como la cocción nocturna y la preparación de cremas, también la utilizo para la producción de pasta, dulces y recetas de la cocina tradicional italiana. Con funciones multifases, **posibilidad de guardar recetas directamente en la pantalla táctil y el perfecto control de las temperaturas,** **Cucimix** simplifica el trabajo y brinda flexibilidad en la cocina. Recomiendo **Cucimix** a todo el mundo, un equipo automatizado que me permite ahorrar tiempo para la innovación.

Pastelería

Chef pastelero
MOF
Angelo
Musa

Mejor pastelería de Francia
 Campeón del Mundo de pastelería



Lancé con éxito la línea de mermeladas "Papilio" hace dos años. Gracias a este proyecto descubrí el cocedor **Cucimix de Firex**, que **revolucionó la preparación de mermeladas, permitiéndome gestionar cantidades considerables con facilidad**. Recomiendo encarecidamente **Cucimix** a todos los pasteleros por su precisión y versatilidad, que permiten ahorrar un tiempo valioso en la cocina. El equipo ha demostrado ser esencial para la producción de bombones, compotas y diferentes preparaciones a base de frutas. Personalmente, ya compré un **Cucimix** para mi futura pastelería en Dubai e invito a todos a hacer lo mismo, ya que será **fundamental para elevar el nivel de vuestras creaciones**.

“ **Cucimix es imprescindible para elevar el nivel de tus creaciones.** ”

El calentamiento está disponible en 3 sistemas: gas, eléctrico, vapor.

Cucimix CBT 90 . 130 . 180 . 310 litros

Modelo	Dimensiones (mm)	Velocidad mezclador (rmp)	Par mezclador (Nm)	Cocción a presión (bar)	Cuba de cocción	Volumen total (it)	Dim. cuba (mm)	Versión Gas	Versión Eléctrica	Versión Vapor
								Potencia gas (kW)	Potencia eléctrica (kW)	modd. CBTE..C (kW)
CBT 090 V1	1455x1285 h. 1335	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
CBT 130 V1	1455x1285 h. 1335	6÷18	191	-		130/154	700 Ø h. 400			
CBT 180 V1	1655x1505 h. 1335	6÷14	236	-		180/223	900 Ø h. 350			
CBT 310 V1	1655x1555 h. 1335	4÷10	353	-		310/353	1000 Ø h. 450			
CBT 130A V1	1455x1270 h. 1335	6÷18	191	0.45		135/162	700 Ø h. 420			
CBT 180A V1	1655x1500 h. 1335	6÷14	236	0.30		190/235	900 Ø h. 370			
CBT 310A V1	1755x1550 h. 1335	4÷10	353	0.30		320/369	1000 Ø h. 470			

Versiónes de gas 70. 90. 130. 180. 310

El calentamiento se realiza mediante **quemadores de alta eficiencia**. El sistema de encendido y monitorización es electrónico y está controlado por la placa FTC, que permite alcanzar el valor deseado con precisión y elimina el desperdicio de energía.

Versiónes eléctricas 30 . 70. 90. 130. 180. 310

El calentamiento se realiza **mediante resistencias** que **cubren completamente el fondo de la cuba**, garantizando uniformidad de temperatura en toda la superficie de intercambio.

La versión **-C** incluye **calentamiento de las paredes de la cuba dividido en tres bandas**, que pueden accionarse por separado en función de la cantidad de producto contenido en la cuba. Esta opción aumenta la potencia de calefacción disponible y le permite acelerar los procesos. Esta versión viene con rascador lateral incluido.

Versiónes de vapor 90. 130. 180. 310

Gracias a la **tecnología especial de microceldas aplicada en el fondo de la cuba** y al uso de vapor a una presión de 8 bares, se alcanza instantáneamente la temperatura seleccionada.



CBT A
Presión

Cucimix CBT 30 . 70 litros

Modelo	Dimensiones (mm)	Velocidad mezclador (rmp)	Par mezclador (Nm)	Volumen total (it)	Dim. cuba (mm)	Potencias		
						Potencia gas (kW)	Potencia eléctrica (kW)	Conexión eléctrica (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
CBTE 030C V1	880x766 h. 970	6÷20	48	30/37	450 Ø h. 235	-	8.0	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTG 070 V1	1080x830 h. 1060	7÷22	96	70/82	600 Ø h. 290	16	0.6	220-240V 1N 50 Hz
CBTE 70 V1	1080x715 h. 1060	7÷22	96	70/82	600 Ø h. 290	-	9.6	380-415V 3N 50/60 Hz
CBTE 070C V1	1080x715 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

Tu Cucimix

Personaliza **Cucimix** según tus necesidades, **elige los accesorios para tu equipo en cualquier momento.**

Accesorios

Para Cucimix:
30 . 70 litros

Cesta multifunción

Útil para cocer a vapor, hervir, pasteurizar tarros y cocción sous-vide. Puede girar para mantener una temperatura uniforme en cada zona de la cuba, condición imprescindible para cocinar en bolsas.



Para Cucimix:
30 . 70 litros

Kit de hervido

Convierte tu sartén en un práctico hervidor con 4 cestos en la versión de 30 litros y 6 cestos en la versión de 70 litros.



Para Cucimix:
30 . 70. 90 . 130 . 180 . 310 litros

Rascador lateral

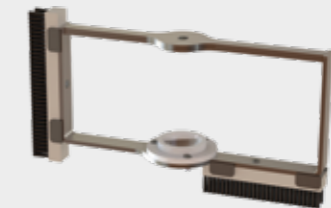
El rascador adicional de acero y teflón de calidad alimentaria permite recoger los alimentos que tienden a depositarse en las paredes de la sartén. Disponibles rascadores en peek, recomendados para la preparación del caramelo.



Para Cucimix:
30 . 70 litros

Mezclador para limpieza

Mezclador equipado con cepillos para la limpieza automática de las paredes y el fondo de la cuba.



Para Cucimix:
30 . 70 litros

Rejilla para mezclador

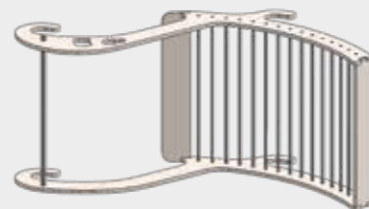
Permite una mejor distribución de los polvos en el producto al aumentar la capacidad de mezcla del mezclador.



Para Cucimix:
90 . 130 . 180 . 310 litros

Rejilla para mezclador

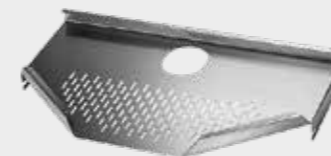
Aplicable al mezclador, aumenta la capacidad de mezclar alimentos particularmente densos garantizando la cremosidad.



Para Cucimix:
30 . 70. 90 . 130 . 180 . 310 litros

Colador

Práctica ayuda para separar el producto de los líquidos de cocción. Se coloca fácilmente en la parte superior de la cuba y permanece firmemente sujeto a la máquina para un vaciado completo de los líquidos.



Tu Cucimix

Personaliza **Cucimix** según tus necesidades.

Optional

Para Cucimix:
90 . 130 . 180 . 310 litros

Protección en plexiglás para FTC



Para Cucimix:
90 . 130 . 180 . 310 litros
(no presión)

Tapa con tolva /descarga vapores

Se caracteriza por una amplia apertura que facilita la adición de ingredientes con la tapa cerrada durante el proceso.



Para Cucimix:
90 . 130 . 180 . 310 litros

Toma de corriente
230V 2P+T 16A para una conexión eléctrica siempre a la mano.



Para Cucimix:
30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros

Ducha para lavado del equipo



Para Cucimix:
30 . 70 litros

Grifo mezclador
Alternativa a la ducha para la carga del agua en la cuba.



Para Cucimix:
30 . 70 litros

Sonda al núcleo
Adecuado para detectar la temperatura en el núcleo del producto. Se utiliza en la pasteurización de tarros y en la cocción sous vide con la cesta en movimiento.



Para Cucimix:
70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros

Valvula de descarga de bola o mariposa
Válvula de mariposa o de bola, útil para la descarga de productos líquidos o semilíquidos, o para la conexión con sistemas de dosificación automática.



Para Cucimix:
90 . 130 . 180 . 310 litros

Valvula de descarga
Permite la descarga de productos con partículas de gran tamaño y evita que se deposite en puntos ciegos, garantizando que todo el producto se procese uniformemente.



Para Cucimix:
130 . 180 . 310 litros (a presión)

Valvula neumática
Controlada por la placa FTC, sólo se puede abrir en condiciones de seguridad absoluta.



Para Cucimix:
30 litros

Estructura extraíble



Para Cucimix:
30 . 70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros

Ruedas
(estándar en la versión de 30 litros)

Las ruedas ofrecen la posibilidad de mover el equipo y poder reconfigurar el espacio de la cocina según sea necesario.



Para Cucimix:
90 . 130 . 180 . 310 litros

Patas embridadas
Las patas embridadas garantizan la máxima estabilidad al equipo, puede fijarse al suelo gracias a las bridas.



Para Cucimix:
70 . 90 . 130 . 180 . 310 litros
(no presión)

Tapa para cierre orificio de descarga
Cuando la válvula de drenaje no es necesaria, la tapa garantiza el cierre hermético del depósito evitando que los residuos de producto se depositen en los puntos ciegos.



Descubre todos los servicios de **Firex.**



Supervisión al momento del arranque



Commissioning en vivo u online



Asesoramiento Tecnólogo de Alimentos



Formación técnica previa a la entrega u online



Demostraciones personalizadas en vivo u online



FirexLab, video recetas

 [Firex \(@Firexsrl\)](#)

 [@firex_srl](#)

 [Firex | Attrezzature per la ristorazione professionale](#)

 [Firex \(@Firex-foodequipment\)](#)



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