



Marmite, mélangeur
et refroidisseur –
tout en un

**MixaTherm -
marmite mélangeur**



E L R+O

AU CŒUR DE VOTRE CUISINE INDUSTRIELLE



MixaTherm – marmite mélangeur

Cuire, mélanger, refroidir
– polyvalente, efficace,
performante

Les marmites mélangeur ELRO MixaTherm sont des vraies alliées des cuisines collectives produisant de 200 à quelques milliers de repas par jour. Cuire à une température allant jusqu'à 120°C tout en remuant ou en mélangeant, réduire les aliments en purée ou les fouetter jusqu'à obtenir une consistance mousseuse : tout est possible, en une seule opération et sans transvasement fastidieux. Si vous le souhaitez, vous pouvez vous servir des processus préinstallés ou auto-programmés. Le processus de cuisson est surveillé dans sa totalité et le MixaTherm vous avertit dès que vous devez intervenir, par exemple pour ajouter un épaississant.

Et si vous voulez refroidir rapidement les aliments en conformité avec la méthode HACCP, aucun problème, le MixaTherm le peut également. Une fois que vous aurez cuisiné avec le MixaTherm, vous ne voudrez plus vous en passer dans votre cuisine.



-
- ▶ TEMPÉRATURE DE LA MARMITE JUSQU'À 120 °C
 - ▶ AGITATION JUSQU'À 477 NM DE 5 À 155 TR/MIN
 - ▶ REFROIDISSEMENT DE 300 L DE 90 °C À 3 °C EN SEULEMENT 66 MINUTES
 - ▶ NIVEAU SONORE FAIBLE, INFÉRIEUR À 55 DB



Mélanger devient sympa – par simple pression d'une touche

De manière simple et rapide, vous pouvez préparer en une seule opération : des purées de pommes de terre, des ragoûts, du risotto, des plats lactés, des mousses et bien plus encore. A cette fin, MixaTherm a été doté d'une série de programmes conçus spécifiquement. Les vitesses de mélange de 5 à 155 tr/min offrent la flexibilité nécessaire et le moteur du mélangeur délivre la puissance requise pour couvrir aisément des capacités de 40 à 500 litres. Vous apprécierez également le fonctionnement silencieux, fiable et efficace du mélangeur.

L'ajout d'ingrédients, d'épices ou d'épaississants est une autre caractéristique ingénieuse de l'appareil. Il suffit de les ajouter par la tubulure de remplissage au bon moment. Le couvercle reste toujours fermé, ce qui permet d'économiser de l'énergie et est également bon pour l'environnement et le porte-monnaie.

La sécurité nécessaire est également assurée. Le mélangeur s'arrête automatiquement, dès que vous ouvrez le couvercle.

- ▶ GAIN DE TEMPS IMPORTANT
 - ▶ FACILE À UTILISER
 - ▶ HAUT NIVEAU D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
 - ▶ SILENCIEUX
-





Cook&Chill – hygiénique et préservant les ressources

MixaTherm assure un refroidissement particulièrement rapide et hygiénique des aliments fraîchement préparés. Le dispositif de refroidissement intégré dans la paroi de la marmite démarre en appuyant simplement sur une touche, ou bien il peut être programmé. Par exemple, il est possible de refroidir jusqu'à 400 l de liquide de 90 à 3°C en seulement 77 minutes. Cela vous permet d'économiser la capacité de votre refroidisseur rapide en le rendant disponible pour d'autres opérations.

Le refroidissement haute performance peut être assuré soit par l'eau du robinet, soit, encore plus efficacement, par un système externe de refroidissement à l'eau glacée. Si vous le souhaitez, vous pouvez conserver les aliments réfrigérés à la température désirée, au degré près.

Avec un système externe de refroidissement à l'eau glacée

Capacité en litres	De 65 à 10 °C en minutes	De 90 à 10 °C en minutes	De 90 à 3 °C en minutes
100	22	26	44
200	27	32	55
300	37	42	66
400	38	44	77
500	48	55	96

-
- ▶ ALLÈGEMENT DE LA CHARGE DE TRAVAIL DU REFROIDISSEUR RAPIDE
 - ▶ HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 - ▶ REFROIDISSEMENT DE RETOUR EN CONFORMITÉ AVEC LA MÉTHODE HACCP

MixaTherm – marmite mélangeur

Ce qui fait la différence

Facile à utiliser // ▶ 01

L'écran tactile, très lisible, peut être orienté et placé de manière flexible. Les recettes simplifient l'application et garantissent des résultats de cuisson constants à chaque fois.

Facile à basculer // ▶ 02

La fonction de basculement électrique et la vitesse réglable simplifient le déversement des aliments liquides. La fonction TiltBack réglable facilite le déversement manuel et évite que les portions ne se renversent.

Portionnement au litre près

La quantité prédéfinie est versée au litre près. L'agitation lente conduit à un mélange homogène des aliments lorsqu'ils sont versés. Le support GN rend le portionnement encore plus facile.

Mélangeur // ▶ 03

Bras mélangeur léger et stable. Racloir facile à installer pour les parois et le fond.

Mélange silencieux et puissant

Puissant moteur mélangeur de 164 à 477 Nm à vitesse variable de 5 à 155 tr/min. Émission de bruit pendant le mélange inférieure à 55 dB.



Système de dosage d'eau // ▶ 04

Pas d'attente, pas de contrôle.
Remplissage d'eau automatique
et au litre près.

Sécurité maximale

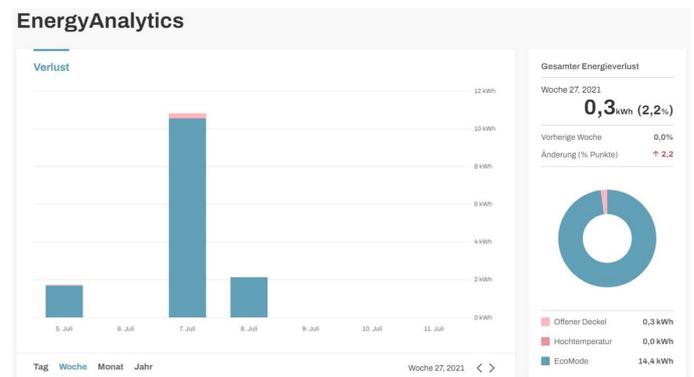
Même après 3 heures de travail,
la température de la cuve à
l'extérieur ne dépasse pas les 40 °C.
De plus, le mélangeur s'arrête
automatiquement lorsqu'on ouvre
le couvercle. Si on le souhaite, il
est possible de mélanger avec
le couvercle ouvert à une vitesse
allant jusqu'à 20 tr/min.

Facile à nettoyer // ▶ 05

Nettoyage facile de la surface de
la marmite. Le nettoyage intérieur
et extérieur est facilité grâce à un
programme spécifique et des
outils en option.

Durable

Haute efficacité énergétique
et excellent coefficient de
refroidissement avec une
consommation d'eau réduite.
Affichage des données de
consommation d'énergie.
L'EcoAssistant met en évidence le
potentiel d'économies.



Service Après Vente ELRO – toujours là pour vous

Nous vous accompagnons du début à la fin. Nous nous chargeons de l'installation professionnelle des systèmes de cuisson ELRO et sommes avec vous sur toute la durée de vie du produit. En ayant toujours comme objectif la préservation de votre investissement et le maintien de la productivité.

Des forfaits d'entretien adaptés exactement à vos besoins sont là pour vous rassurer. Vous vous occupez de l'essentiel et nous nous occupons du reste.



Vous voulez faire un essai ? Venez cuisiner avec nous.

Bien sûr, vous voulez d'abord voir comment ça marche et ce que les systèmes de cuisson ELRO ont à vous offrir. Nous vous invitons à nous rejoindre dans l'un de nos centres de cuisine ELRO. Dans une ambiance détendue, avec nos chefs cuisiniers ELRO, vous pourrez expérimenter et déguster. Nous vous attendons.

80 %

RÉPARATION
EFFICACE ET
FIABLE



Expérience
et compétence
de nos
18
COLLABORATEURS



24 h

DISPONIBILITÉ
DES PIÈCES DE
RECHANGE



24/7

SUPPORT TÉLÉPHONIQUE

Vos avantages :

Disponibilité des pièces de rechange

Toutes les pièces de rechange importantes sont disponibles sous un jour.

Support téléphonique 24/7

En cas de panne, nous sommes sur place dans le délai d'un jour.

Expérience et compétence

18 collaborateurs parfaitement formés et expérimentés sont en service tous les jours.

Réparations fiables

Plus de 80 % de toutes les situations de panne peuvent être résolues lors du premier appel de service.

Pour chaque application la bonne marmite mélangeur MixaTherm

○ en option ● standard

Type	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Nombre de repas	60-120	90-180	120-240	150-300	180-360	225-450	300-600	375-750	450-900
Dimensions l × p × h en mm (avec colonnes standard)	1206 × 1000 × 900	1255 × 1000 × 900	1285 × 1000 × 900	1335 × 1000 × 900	1335 × 1080 × 900	1452 × 1030 × 900	1502 × 1100 × 900	1600 × 1090 × 900	1706 × 1150 × 900
Puissance électrique raccordée en kW 440V 3N CA 50Hz	16,1	16,1	16,1	21,1	21,1	32,2	32,2	48	48
Puissance raccordée vapeur en kW 440V 3N CA 50Hz	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	2,3	2,3	3,1	3,1
Capacité brute en litres	48	70	91	113	133	169	222	278	334
Capacité utile en litres	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Hauteur du bec verseur en mm	400	400	400	400	400	400	400	400	400
QuickChill (refroidissement de retour)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Type MaxiMix	400	500
Nombre de repas	600-1200	750-1500
Dimensions l × p × h en mm (avec colonnes standard)	1840 × 1450 × 900	1840 × 1450 × 1017
Puissance électrique raccordée en kW 440V 3N CA 50Hz	63,0	63,0
Puissance raccordée vapeur en kW 440V 3N CA 50Hz	3,1	3,1
Capacité brute en litres	447	547
Capacité utile en litres	400	500
Hauteur du bec verseur en mm	400	400
QuickChill (refroidissement de retour)	●	●

Type OptiMix	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Nombre de repas	60-120	90-180	120-240	150-300	180-360	225-450	300-600	375-750	450-900
l x p x h en mm (avec colonnes standard)	1246 x 1000 x 900	1295 x 1000 x 900	1375 x 1000 x 900	1375 x 1080 x 900	1335 x 1080 x 900	1492 x 1090 x 900	1542 x 1170 x 900	1640 x 1250 x 900	1740 x 1330 x 900
Puissance électrique raccordée en kW 440V 3N CA 50Hz	16,1	16,1	16,1	21,1	21,1	32,2	32,2	48	48
Puissance raccordée vapeur en kW 440V 3N CA 50Hz	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	2,3	2,3	3,1	3,1
Capacité brute en litres	48	70	91	113	133	169	222	278	334
Capacité utile en litres	40	60	80	100	120	150	200	250	300
Hauteur du bec verseur en mm	600	600	600	600	600	600	600	600	600
QuickChill (refroidissement de retour)	-	-	•	•	-	•	•	•	•



Fig. MaxiMix



Fig. OptiMix



Fig. MulitMix

Si vous envisagez d'autres appareils de cuisson tels que des marmites, des sauteuses basculantes, des fourneaux ou des fours mixtes, nous vous proposons également une large gamme de produits dans ce domaine. Contactez-nous ou visitez notre site web à l'adresse suivante www.elro.ch.

Chez nous la durabilité est un système

La durabilité est une composante intégrale de la stratégie d'entreprise d'ELRO. Cela implique une gestion responsable ainsi que la focalisation sur l'environnement, la société et nos collaborateurs.

La production

- Tous les déchets de la production sont 100 % recyclés.
- Les initiatives annuelles réduisent l'empreinte écologique progressivement.
- Courtes distances, environ 70 % des composants achetés sont originaires de Suisse, 30 % des pays environnants de l'UE.

L'environnement

- Les appareils de cuisson ELRO minimisent la consommation d'électricité, d'eau et de produits chimiques de nettoyage.
- Nos produits sont recyclables et sont réintégrés au marché des matières premières.
- Les technologies de production modernes éliminent pratiquement les déchets alimentaires.

Société et collaborateurs

- L'engagement social en faveur des personnes handicapées et un partenariat de longue durée avec nos collaborateurs et fournisseurs sont à nos yeux un principe évident.
- ELRO encourage la relève. 5 % de nos effectifs en Suisse sont des jeunes en formation.
- Les femmes aux postes de cadre. D'ici 2025, 30 % des cadres supérieurs et intermédiaires devraient être occupés par des femmes.



Contact

ELRO-Werke AG
Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Suisse

elro.ch

ELRO Suisse et international
P +41 (0)56 6489-111
verkauf@elro.ch

ELRO Deutschland
P +49 (0)2152 20559-91
verkauf@elro-d.de

ELRO Österreich
P +43 (0)6221 20499
verkauf@elro.at



AU CŒUR DE VOTRE CUISINE INDUSTRIELLE