

# MixTherm

Fabricantes de maquinaria para panadería/pastelería/alimentación  
Manufacturers of machinery for bakery/pastry/food  
Fabricants de machines pour boulangerie/pâtisserie/alimentaire





## ¿Qué es MixTherm?

**MixTherm** es la máquina perfecta para la elaboración de una extensa variedad de productos gastronómicos así como de pastelería y de cualquier otra índole que su proceso de cocción/elaboración precise de una temperatura constante y controlada así como de un removido continuo. **MixTherm** permite también la elaboración de productos sin temperatura.

Pensada y diseñada para obradores pequeños y medianos de pastelerías y confiterías, cocinas de restaurantes y hoteles de pequeño o mediano tamaño, incluso de turismo rural, queserías, fabricantes de mermeladas, así como comunidades o colectividades y empresas de comida preparada o catering, incluso como máquina adicional en cocinas de gran volumen.

Tiene una capacidad de 15 lts y permite mantener la esencia y el espíritu del chef, maestro y autor de todas las elaboraciones gastronómicas que se van a realizar con él, pudiendo elaborar masa de croquetas y bechameles de textura artesanal, potenciando el sabor de las materias primas y consiguiendo una croqueta gourmet sin igual, así como bechameles de altísima calidad, salsas boloñesas y similares, cremas, risottos, migas, cremas pasteleras, Yemas de “Santa Teresa”, confituras y mermeladas, jarabes, diluir chocolate, cremas de quesos e incluso reducciones de vinagres así como algunos tipos de cosméticos y similares.

## ¿Por qué un perol con TRIPLE cámara, que se consigue con la tercera cámara?

Una eficiencia energética total, las máquinas similares en el mercado que solo disponen de doble cámara en el perol o cuba tienen un consumo eléctrico considerablemente superior a **MixTherm**.

Excepcional resultado de producto, ya que la triple cámara consigue una perfecta uniformidad de temperatura dentro del recipiente de cocción, que se traduce en un resultado de producto con una textura, calidad y sabor considerablemente superior.

Máquina extremadamente segura para ser usada para cualquier persona del obrador o cocina, ya que la tercera cámara evita que el recipiente por su parte exterior no pueda alcanzar temperaturas altas evitando el riesgo de posibles quemaduras.

**MixTherm** Calle Mallorca, 40 08192 Sant Quirze del Valles - Barcelona - España  
Tel (+34) 93 721 32 86 Whatsapp (+34) 649 87 62 88 [www.mixtherm.com](http://www.mixtherm.com) [info@mixtherm.com](mailto:info@mixtherm.com)



### ¿Por qué un perol basculante?

Porque algunas elaboraciones, como las “migas” precisan de un recipiente de cocción que trabaje en un ángulo determinado.

Por facilitar la descarga de producto.

Para una limpieza extremadamente fácil y cómoda.

### ¿Por qué una pala mezcladora MixTherm?

Porque se ha desarrollado un diseño único e innovador que permite el máximo de respeto a la masa o elaboración a realizar, permite trabajar con masas especialmente densas y porque consigue la textura deseada del producto final.

Equipada con piezas especiales rascadoras de lateral y fondo de perol o cuba. Nuestra pala mezcladora es lavable en lavavajillas.

### Otros:

Mesa de inoxidable como opcional - Variador de velocidad de serie - Equipada con tapa con agujeros para facilitar la evaporación y tapa completamente cerrada. **Fabricamos modelos con pie de 30 a 500 lts de capacidad (consultar).**

PRODUCTO REALIZABLE Mínimo /Máximo Kg	POTENCIA Kw	PESO Kg	DIMENSIONES Ancho x Largo x Alto cm	Voltaje V
De 3 a 12	2,87	85	80 x 50 x 60	220 V

