



CookTymix 

**smart
cooking
system**

Brevetto N 102018000003695 del 16/03/2018

**smart
cooking
system** ©

CookTymix

L'INNOVAZIONE DEL METODO DI COTTURA
E DEI CONSUMI DI ENERGIA

Nel 1990 la prima e unica macchina al mondo per la lavorazione delle olive ripiene

MTS
FOOD PROCESSING MACHINE

Oggi la MTS Food Processing Machine continua a creare innovazioni per l'industria alimentare con soluzioni tecniche rivoluzionarie e 100% Made in Italy.

Progetta, produce e commercializza linee di produzione, impianti per il trattamento degli alimenti e macchine singole per la lavorazione di: pesce, carne, verdura, frutta, cereali.

Specializzata nell'automazione dei processi per la produzione alimentare industriale, le soluzioni progettate da MTS mirano a:

- **Velocizzare i processi produttivi**
- **Abbattere i costi della produzione**
- **Garantire l'igienizzazione totale del prodotto finito**
- **Migliorare la vita aziendale delle maestranze**

MTS fornisce, inoltre, consulenze tecniche mettendo a disposizione del cliente tutto il know-how accumulato nel settore dell'industria alimentare.



THE COMPANY In 1990 the world's first and only machine for processing stuffed olives.

Today, MTS Food Processing Machine continues to drive innovation in the food industry with revolutionary technical solutions that are 100% Made in Italy. They designs, manufactures and markets production lines, food processing equipment and individual machines for processing: fish, meat, vegetables, fruits, grains. Specializing in process automation for industrial food production, MTS solutions aim to:

- **Accelerate production processes**
- **Reduce production costs**
- **Ensure complete product sanitation**
- **Improve the work-life of employees**

Additionally, MTS provides technical consultations, offering clients the extensive knowledge accumulated in the food industry sector.



L'ENTREPRIS En 1990, naissance de la première et unique machine au monde pour la transformation des olives farcies. Aujourd'hui, MTS Food Processing Machine continue de créer des innovations pour l'industrie alimentaire avec des solutions techniques révolutionnaires et 100 % Made in Italy.

MTS conçoit, produit et commercialise des lignes de production, des installations pour la transformation des aliments ainsi que des machines individuelles pour la transformation du poisson, de la viande, des légumes, des fruits et des céréales. Entreprise spécialisée dans l'automatisation des processus pour la production alimentaire industrielle, les solutions conçues par MTS ont pour objectif de :

- **Accélérer les processus de production**
- **Réduire les coûts de production**
- **Garantir un produit fini irréprochable sur le plan de l'hygiène**
- **Améliorer la vie du personnel dans l'entreprise**

De plus, MTS propose un service de conseil en mettant à la disposition du client toute son expertise acquise dans le secteur de l'industrie alimentaire.



LA EMPRESA En 1990 se inauguró la primera y única máquina del mundo para elaborar aceitunas rellenas. Actualmente, la MTS Food Processing Machine continúa creando innovaciones para la industria alimentaria con soluciones técnicas revolucionarias y 100 % Made in Italy.

Diseña, fabrica y comercializa líneas de producción, instalaciones para el tratamiento de alimentos y máquinas individuales para la elaboración de pescado, carne, verdura, fruta y cereales. Especializadas en la automatización de procesos para la producción alimentaria industrial, las soluciones de MTS tienen como objetivo:

- **Agilizar los procesos de producción**
- **Reducir los costes de producción**
- **Garantizar la higienización total del producto acabado**
- **Mejorar la vida laboral de los operarios**

MTS proporciona, además, consultoría técnica, al poner a disposición del cliente todos los conocimientos prácticos adquiridos en el sector de la industria alimentaria.

smart cooking system



MTS
FOOD PROCESSING MACHINE

CookTymix è Evoluzione



NCAGE:AV378

🕒 L'innovazione della cottura e dei consumi di energia

CookTymix è un sistema di cottura di nuova concezione che rivoluziona i tempi e i costi per la preparazione di molteplici alimenti e pietanze.

A differenza di qualsiasi altro metodo di cottura industriale, CookTymix cuoce e se necessario raffredda, in modo rapido e omogeneo tutto il preparato. Questa straordinaria efficienza permette di abbattere i tempi di cottura da due a cinque volte e i consumi fino a quattro volte.

CookTymix è un sistema brevettato (Brevetto N 102018000003695 del 16/03/2018).



The innovation in cooking and energy consumption.

CookTymix is a groundbreaking cooking system that revolutionizes the time and costs involved in preparing various foods and dishes. Unlike any other industrial cooking method, CookTymix quickly and uniformly cooks, and if needed, cools the preparation. This remarkable efficiency reduces cooking times by two to five times and energy consumption by up to four times.

CookTymix is a patented system (Patent No. 102018000003695 dated 16/03/2018).



L'innovation de la cuisson et de la consommation d'énergie.

CookTymix est un système de cuisson inédit, qui révolutionne les temps et les coûts de préparation d'une multitude d'aliments et de plats. Contrairement à toute autre méthode de cuisson industrielle, CookTymix cuit mais aussi, si nécessaire, peut refroidir toute la préparation rapidement et uniformément. Cette efficacité extraordinaire permet de réduire les temps de cuisson de deux à cinq fois et la consommation d'énergie jusqu'à quatre fois.

CookTymix est un système breveté (Brevet n°102018000003695 du 16/03/2018).



Innovación en el método de cocción y en el consumo de energía.

CookTymix es un sistema de cocción con un nuevo concepto que revoluciona los tiempos y costes para la preparación de múltiples alimentos y platos.

A diferencia de cualquier otro método de cocción industrial, CookTymix cocina y, si es necesario, enfría toda la preparación de forma rápida y uniforme. Esta extraordinaria eficiencia permite reducir de dos a cinco veces los tiempos de cocción y hasta cuatro veces el consumo energético.

CookTymix es un sistema patentado (Patente n.º 102018000003695 del 16/03/2018).

CookTymix nuovo metodo innovativo

La maggiore efficienza di CookTymix garantisce prestazioni irraggiungibili da qualsiasi altro metodo di cottura industriale:

- **Tempi di cottura ridotti fino dell'80% rispetto agli altri metodi di cottura industriale**
- **Costi di produzione ridotti dal 30% al 67%**
- **Costi energetici ridotti di oltre il 55%**
- **Il sistema permette sia di cuocere che di raffreddare**
- **La resa dei prodotti aumenta fino al 10%** (es. brasato di carne)
- **Grande versatilità nella cottura di molteplici cibi e maggiore facilità nella pulizia**
- **Analisi dell'UNICAM hanno dimostrato qualità chimico-fisiche e organolettiche superiori**
- **Certificati di CIAS evidenziano migliori caratteristiche di gusto e consistenza dei cibi**

MTS
FOOD PROCESSING MACHINE



INNOVATIVE NEW METHOD The increased efficiency of CookTymix guarantees performance unattainable by any other industrial cooking methods: • Cooking times reduced by up to 80% compared to other industrial cooking methods • Production costs reduced by 30% to 67% • Energy costs reduced by more than 55% • The system allows for both cooking and cooling • Product yields increased by up to 10% (e.g., braised meat) • Great versatility in cooking multiple foods and easier cleaning • UNICAM analyses have shown superior chemical-physical and organoleptic qualities • Certificates from CIAS show improved taste and texture characteristics of foods.



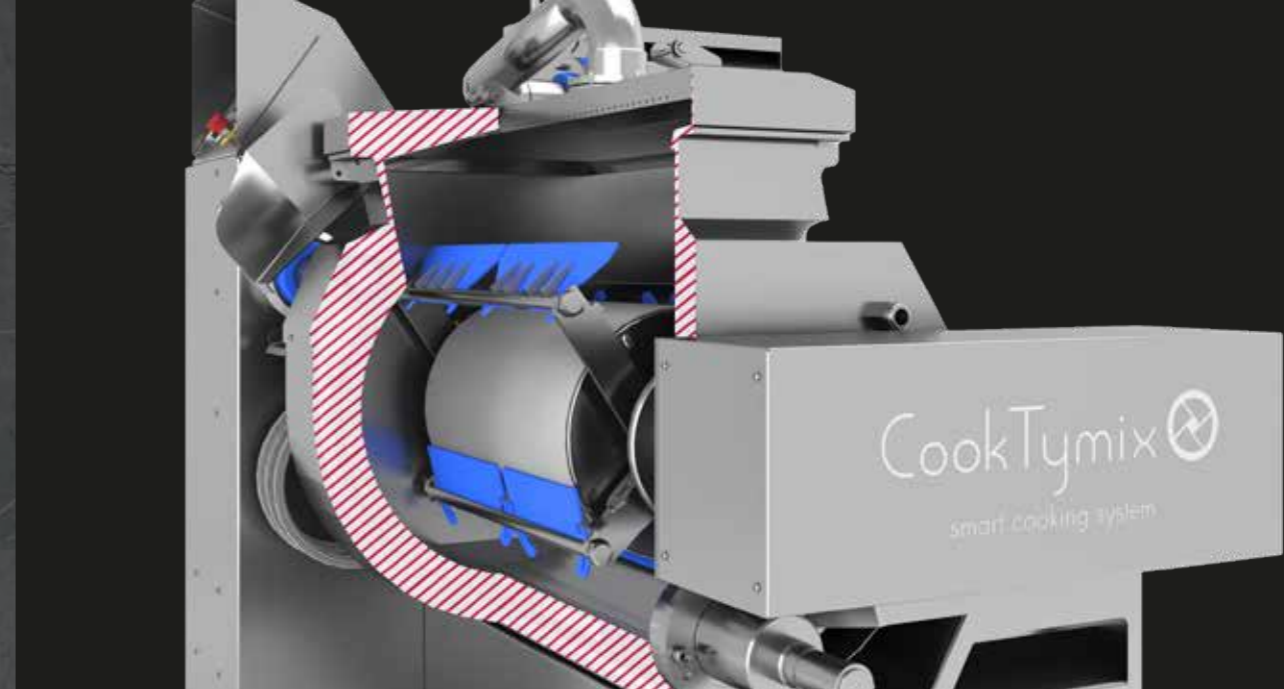
NOUVELLE MÉTHODE INNOVANTE L'efficacité renforcée de CookTymix garantit des performances inaccessibles par tout autre mode de cuisson industriel: • Temps de cuisson réduits jusqu'à 80 % par rapport aux autres méthodes de cuisson industrielles • Coûts de production réduits de 30 % à 67 % • Coûts énergétiques réduits de plus de 55 % • Le système permet à la fois de cuire et de refroidir • Augmentation du rendement du produit jusqu'à 10 % (par ex. pour les viandes braisées) • Grande polyvalence dans la cuisson d'une multitude d'aliments et nettoyage beaucoup plus facile • Les analyses UNICAM ont démontré des qualités chimiques, physiques et organoleptiques supérieures • Les certificats CIAS mettent en évidence de meilleures caractéristiques de goût et consistance des aliments.



UN NUEVO E INNOVADOR MÉTODO A mayor eficiencia de CookTymix garantiza prestaciones inalcanzables con cualquier otro método de cocción industrial: • Los tiempos de cocción se reducen hasta un 80 % en comparación con otros métodos de cocción industriales • Los costes de producción se redujeron del 30 al 67 % • Los costes de energía se redujeron en más del 55 % • El sistema permite tanto cocinar como enfriar • El rendimiento del producto aumenta hasta un 10 % (p. ej., carne estofada) • Gran versatilidad en la cocción de múltiples alimentos y limpieza más sencilla • Los análisis de UNICAM han demostrado cualidades químico-físicas y organolépticas superiores • Los certificados CIAS demuestran la mejora de las características de sabor y textura de los alimentos.



metodo della 
conduzione
di calore




MTS
FOOD PROCESSING MACHINE




La sua unicità risiede nell'ampia superficie di scambio e nella movimentazione del cibo

Il cibo raggiunge la temperatura desiderata più rapidamente grazie all' **ampia superficie di scambio termico**.

Il calore, come anche il freddo , sono distribuiti in modo omogeneo e possono essere controllati con estrema precisione, sia che si voglia attivare la reazione di Maillard sia per riportare il prodotto ad una specifica temperatura di lavorazione.

Le spatole raschianti amalgamano continuamente il cibo garantendo una **cottura uniforme** mantenendo le superfici di cottura sempre pulite.

 [pag. 23 Sistema di Raffreddamento](#)

Heat conduction method



Its uniqueness lies in the large exchange surface area and food handling. The food reaches the desired temperature more quickly because of the large heat exchange surface area.

Heat, as well as cold ✱, is evenly distributed and can be controlled with extreme precision, whether to activate the Maillard reaction or to bring the product back to a specific processing temperature.

Scraping spatulas continuously amalgamate the food, ensuring cooking uniformity and keeping cooking surfaces clean at all times.

✱ pag. 23 Cooling System

Son unicité réside dans sa vaste surface d'échange et dans le déplacement des aliments. Les aliments atteignent plus rapidement la température souhaitée grâce à la grande surface d'échange thermique.

La chaleur, ainsi que le froid ✱, sont répartis de manière homogène et peuvent être contrôlés avec une extrême précision, que l'on souhaite activer la réaction de Maillard ou ramener le produit à une température de transformation précise.

Les spatules racleuses mélangent continuellement les aliments, assurant une cuisson homogène et gardant les surfaces de cuisson toujours propres.

✱ pag. 23 Système de Refroidissement

Méthode de conduction de la chaleur



Método de conducción del calor



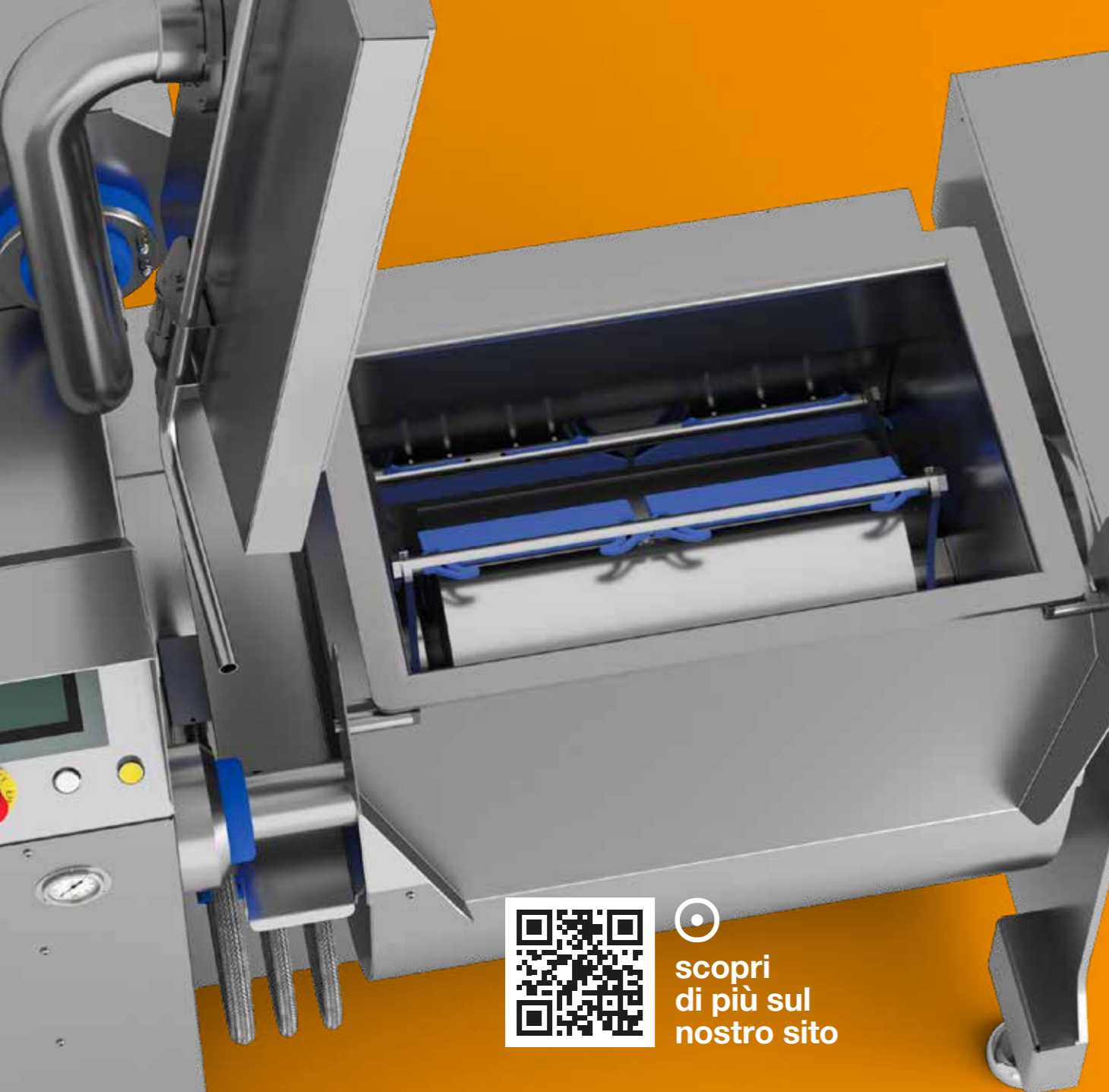
Su carácter único reside en la amplia superficie de intercambio y el movimiento de los alimentos. Los alimentos alcanzan más rápidamente la temperatura deseada gracias a la gran superficie de intercambio térmico.

Tanto el calor como el frío ✱ se distribuyen de forma homogénea y se pueden controlar con extrema precisión, tanto si se desea activar la reacción de Maillard como si se quiere devolver el producto a una temperatura de elaboración específica.

Las espátulas de rascado mezclan continuamente los alimentos, lo cual garantiza una cocción uniforme y mantiene las superficies de cocción siempre limpias.

✱ pag. 23 Sistema de Enfriamiento





scopri
di più sul
nostro sito

CookTymix sistema innovativo per il raffreddamento



CookTymix dispone di un **sistema innovativo per il raffreddamento** che consente di cuocere e successivamente **raffreddare il prodotto senza doverlo spostare**

Una volta cotto, il prodotto viene raffreddato grazie all'ampia superficie di scambio fino alla temperatura desiderata in ambiente sterile con un risparmio di energia pari a circa il 50%. Se si desidera raffreddare un prodotto già cotto, è possibile inserirlo caldo in CookTymix e raffreddarlo in pochissimo tempo.

Esempio: Cottura per 250 kg di prodotto - Tempo: 20 minuti
Raffreddamento fino a 25°C - Tempo: 23 minuti circa



INNOVATIVE COOLING SYSTEM CookTymix has an innovative cooling system that allows the product to be cooked and then cooled without having to move it. Once cooked, the product is cooled down thanks to the large exchange surface area to the desired temperature in a sterile environment with an energy saving of about 50 per cent. If you want to cool an already cooked product, you can place it hot in CookTymix and cool it in no time.

Example: Cooking for 250 kg of product - Time: 20 minutes, Cooling down to 25°C - Time: approx. 23 minutes.



SYSTÈME INNOVANT POUR LE REFROIDISSEMENT CookTymix dispose d'un système innovant pour le refroidissement qui permet de cuire, puis de refroidir le produit sans besoin de le déplacer. Une fois cuit, le produit est refroidi, grâce à la vaste surface d'échange, jusqu'à la température voulue, le tout dans un environnement stérile et en économisant environ 50 % d'énergie. Pour refroidir un produit déjà cuit, il est possible de l'introduire encore chaud dans CookTymix et de le refroidir en très peu de temps.

Exemple: Cuisson de 250 kg de produit - Temps : 20 minutes, Refroidissement jusqu'à 25°C - Temps : 23 minutes environ.



SISTEMA INNOVADOR DE ENFRIAMIENTO CookTymix dispone de un sistema innovador de enfriamiento que permite cocer y, posteriormente, enfriar el producto sin tener que cambiarlo de lugar. Una vez cocido, el producto se enfría gracias a la amplia superficie de intercambio hasta alcanzar la temperatura deseada en un ambiente estéril y con un ahorro energético de aproximadamente un 50 %. Si se desea enfriar un producto ya cocinado, se puede introducir caliente en el CookTymix y enfriarlo en poquísimo tiempo.

Ejemplo: Cocción de 250 kg de producto - Tiempo: 20 minutos, Enfriamiento hasta 25 °C - Tiempo: aproximadamente 23 minutos.



una tecnologia versatile e innovativa

capace di **supportare realmente**
nella puntuale esecuzione della ricetta perfetta
aiutandoti a risparmiare il **30%** sui consumi energetici



VERSATILE AND INNOVATIVE TECHNOLOGY

Capable of truly supporting in the timely execution of the perfect recipe helping you save 30% on energy consumption.



UNE TECHNOLOGIE POLYVALENTE ET INNOVANTE

Véritablement capable d'assister la réalisation ponctuelle de la recette parfaite, en vous aidant à économiser 30 % d'énergie.



UNA TECNOLOGÍA VERSÁTIL E INNOVADORA

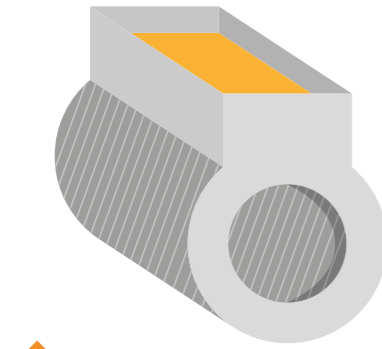
Capaz de ofrecer un soporte real en la ejecución puntual de la receta perfecta, ayudándote a ahorrar un 30 % en el consumo energético.

SISTEMA DI COTTURA COOKTYMIX

Media capienza per **250 kg di prodotto**

🇬🇧 Cooktymix cooking system, medium capacity for 250 kg of product. 🇫🇷 Système de cuisson CookTymix, capacité moyenne pour 250 kg de produit. 🇪🇸 Sistema de cocción CookTymix, capacidad media para 250 kg de producto.

CookTymix



MACCHINA
Machine - Machine - Equipo



MASSA PRODOTTO
Product Mass - Masse produit - Masa Producto

CILINDRICO CONCENTRICO ORIZZONTALE CON SUPERFICIE RASCHIATA	Prestazioni in produzione: prodotto RAGÙ		
	MOD. 150 LT	MOD. 250 LT	MOD. 500 LT
Superficie di scambio termico Exchange surface - Surface d'échange - Superficie de intercambio	18.000 cm ²	30.000 cm ²	60.000 cm ²
Rapporto superficie di scambio termico/kg prodotto Heat exchange surface - Rapport entre surface d'échange thermique - Relación superficie de intercambio térmico	120 cm ² x kg	120 cm ² x kg	120 cm ² x kg
Tempo di cottura Cooking time - Temps de cuisson - Tiempo de cocción			
	20 min		
Consumo kg di vapore per cottura (250 kg) Steam consumption per cooking - Consommation kg de vapeur par cuisson - Consumo de kg de vapor para cocción			
	85 kg		
Costo per cottura (250 kg) Cost per cooking - Coût par cuisson - Coste por cocción			
	2,60 €		
Prestazioni in produzione: prodotto BESCIAPELLA Production performance: béchamel product - Prestations en service: produit béchamel - Prestaciones en producción: producto "bechamel"			
Tempo di cottura Cooking time - Temps de cuisson - Tiempo de cocción			
	5 min		
Consumo kg di vapore per cottura (250 kg) Steam consumption per cooking - Consommation kg de vapeur par cuisson - Consumo de kg de vapor para cocción			
	65 kg		
Costo per cottura (250 kg) Cost per cooking - Coût par cuisson - Coste por cocción			
	2,00 €		

SISTEMA DI COTTURA INDUSTRIALI

Media capienza per **250 kg di prodotto**

🇬🇧 Industrial firing system, medium capacity for 250 kg of product. 🇫🇷 Système de cuisson industriel, capacité moyenne pour 250 kg de produit. 🇪🇸 Sistema de cocción industrial, capacidad media para 250 kg de producto.

CILINDRICO VERTICALE A FONDO PIATTO RISCALDATO (Tipo Nilma)	Prestazioni in produzione: prodotto RAGÙ	
	CILINDRICO VERTICALE A FONDO RAGGIATO RISCALDATO (Tipo Ghizzoni)	
Superficie di scambio termico Exchange surface - Surface d'échange - Superficie de intercambio	11000 cm ²	15800 cm ²
Rapporto superficie di scambio termico/kg prodotto Heat exchange surface - Rapport entre surface d'échange thermique - Relación superficie de intercambio térmico	44 cm ² x kg	63 cm ² x kg
Tempo di cottura Cooking time - Temps de cuisson - Tiempo de cocción		
	75 min	60 min
Consumo kg di vapore per cottura (250 kg) Steam consumption per cooking - Consommation kg de vapeur par cuisson - Consumo de kg de vapor para cocción		
	250 kg	180 kg
Costo per cottura (250 kg)** traduzione - traduction - traduction		
	7,85 €	5,58 €
Prestazioni in produzione: prodotto BESCIAPELLA Production performance: béchamel product - Prestations en service: produit béchamel - Prestaciones en producción: producto "bechamel"		
Tempo di cottura Cooking time - Temps de cuisson - Tiempo de cocción		
	50 min	35 min
Consumo kg di vapore per cottura (250 kg) Steam consumption per cooking - Consommation kg de vapeur par cuisson - Consumo de kg de vapor para cocción		
	166 kg	95 kg
Costo per cottura (250 kg) Cost per cooking - Coût par cuisson - Coste por cocción		
	5,15 €	2,95 €

SISTEMA DI COTTURA INDUSTRIALI

Media capienza per **250 kg di prodotto**

🇬🇧 Industrial firing system, medium capacity for 250 kg of product. 🇫🇷 Système de cuisson industriel, capacité moyenne pour 250 kg de produit. 🇪🇸 Sistema de cocción industrial, capacidad media para 250 kg de producto.

CILINDRICO ORIZZONTALE A FONDO RAGGIATO RISCALDATO (Tipo Berif)	Prestazioni in produzione: prodotto RAGÙ	
	CILINDRICO ORIZZONTALE A FONDO RAGGIATO DOPPIA CULLA RISCALDATO (Tipo Alco)	
Superficie di scambio termico Exchange surface - Surface d'échange - Superficie de intercambio	12000 cm ²	10000 cm ²
Rapporto superficie di scambio termico/kg prodotto Heat exchange surface - Rapport entre surface d'échange thermique - Relación superficie de intercambio térmico	48 cm ² x kg	40 cm ² x kg
Tempo di cottura Cooking time - Temps de cuisson - Tiempo de cocción		
	70 min	75 min
Consumo kg di vapore per cottura (250 kg) Steam consumption per cooking - Consommation kg de vapeur par cuisson - Consumo de kg de vapor para cocción		
	220 kg	200 kg
Costo per cottura (250 kg) traduzione - traduction - traduction		
	6,82 €	6,28 €
Prestazioni in produzione: prodotto BESCIAPELLA Production performance: béchamel product - Prestations en service: produit béchamel - Prestaciones en producción: producto "bechamel"		
Tempo di cottura traduzione - traduction - traduction		
	45 min	40 min
Consumo kg di vapore per cottura (250 kg) Steam consumption per cooking - Consommation kg de vapeur par cuisson - Consumo de kg de vapor para cocción		
	120 kg	106 kg
Costo per cottura (250 kg) Cost per cooking - Coût par cuisson - Coste por cocción		
	3,72 €	3,29 €



MTS
FOOD PROCESSING MACHINE

CookTymix è Evoluzione

CookTymix applicazioni

CookTymix è estremamente versatile e può essere impiegata per una vastissima gamma di preparazioni culinarie, spaziando dalla gastronomia alla pasticceria. Grazie a CookTymix potrai preparare prodotti come ragù, risotti, spezzatini, stracotti, brasati, tofu, crema pasticciera e marmellate.

Cooktymix è **una brasiera**

Capace di innescare la reazione di Maillard per ottenere un brasato dal gusto unico.

Cooktymix è **un cuocisalse**

Cucina velocemente con un notevole risparmio energetico. Ideale per la preparazione di tutti i tipi di salse.



Cooktymix è **un bollitore eccezionale per le zuppe**
Abbatte i tempi di cottura riducendo la perdita delle sostanze nutrienti.

Cooktymix è **un cuociriso**

Cuoce in modo omogeneo nella metà del tempo garantendo una mantecatura con chicchi integri e separati.

Cooktymix è **un cuocipolenta**

La straordinaria capacità della macchina produce una polenta vellutata e della consistenza desiderata.

Cooktymix è **cuocibesciamella**

Miscelando e tostando insieme farina e burro crea il roux, conferendo alla besciamella un sapore straordinario.

Cooktymix è **un cuocicrema**

Emulsiona grazie alla straordinaria superficie di scambio del calore accorciando i tempi di cottura fino al 50%.

Cooktymix è **perfetto per la preparazione dei "ripassati in padella"**

Grazie all'ampia superficie di scambio e alla capacità di "abbrustolire", è in grado di mantecare e rosolare.

Cooktymix **cuoce e miscela cozze e vongole con guscio**

Cooktymix è può essere dotato di un

sistema di raffreddamento rapido



CookTymix

applicazioni applications aplicaciones



APPLICATIONS

CookTymix is extremely versatile and can be used for a very wide range of culinary preparations, ranging from gastronomy to pastry. Thanks to CookTymix you can prepare products such as ragouts, risottos, stews, braises, tofu, custards and jams.

Cooktymix is **a braising pan**

Capable of triggering the Maillard reaction to achieve a uniquely flavored pot roast.

Cooktymix is **a sauce cooker**

Cooks quickly with significant energy savings. Ideal for preparing all kinds of sauces.

Cooktymix is **an exceptional kettle for soups**

It cuts down cooking time by reducing nutrient loss.

Cooktymix is **a rice cooker**

Cooks evenly in half the time ensuring a stir-fry with whole, separated grains.

Cooktymix is **a polenta cooker**

The machine's extraordinary capacity produces a velvety polenta and of the desired consistency.

Cooktymix is **a béchamel cooker**

Mixing and toasting together flour and butter creates roux, giving béchamel an extraordinary flavor.

Cooktymix is **a cream cooker**

It emulsifies thanks to its extraordinary heat exchange surface area, shortening cooking times by up to 50 percent.

Cooktymix **is perfect for the preparation of "stir-fry"**

Thanks to its large exchange surface area and ability to "toast," it is capable of stir-frying and browning.

Cooktymix

cooks and mixes mussels and clams with shells

Cooktymix can be

equipped with a rapid cooling system



APPLICATIONS

CookTymix est extrêmement polyvalent et peut être utilisé pour une multitude de préparations culinaires, allant de la gastronomie à la pâtisserie. Grâce à CookTymix, préparez des plats comme des sauces à la viande, des risottos, des ragoûts, des viandes braisées, du tofu, de la crème pâtissière et des confitures.

CookTymix est **une sauteuse**

Capable de déclencher la réaction de Maillard pour obtenir une viande braisée au goût unique.

CookTymix est **un cuiseur à sauces** Il cuit rapidement tout en économisant notablement de l'énergie. Idéal pour la préparation de tous types de sauces.

CookTymix est **une bouilloire exceptionnelle pour les soupes** Réduit les temps de cuisson en réduisant la perte de nutriments.

CookTymix est **un cuiseur à riz** Il cuit uniformément en deux fois moins de temps, garantissant une onctuosité avec des grains intacts et séparés.

CookTymix est **un cuiseur à polenta**

L'extraordinaire capacité de l'appareil permet d'obtenir une polenta veloutée et à la consistance souhaitée.

CookTymix est **un cuiseur à béchamel**

En mélangeant et en « toastant » ensemble la farine et le beurre, il permet d'obtenir le roux qui donne à la béchamel sa saveur extraordinaire.

CookTymix est **un cuiseur à crèmes**

Il permet d'émulsionner grâce à sa surface exceptionnelle d'échange de chaleur, en écourtant les temps de cuisson jusqu'à 50 %.

CookTymix est **l'idéal pour la préparation d'une seconde cuisson à la poêle**

Grâce à sa vaste surface d'échange et à sa capacité de « griller », il permet de mélanger et de faire revenir.

CookTymix cuit et **mélange les moules et les palourdes avec leurs coquilles**

CookTymix peut être

équipé d'un système de refroidissement rapide



APLICACIONES

CookTymix es extremadamente versátil, se puede usar en una amplísima gama de preparaciones culinarias, tanto de la gastronomía salada como de la pastelería. Gracias a CookTymix podrás preparar productos como ragús, arroces, estofados, cocidos, guisos, tofu, crema pastelera y mermeladas.

CookTymix es **una sartén basculante**

Capaz de desencadenar la reacción de Maillard para obtener una carne estofada con un sabor único.

CookTymix es **un cocedor de salsas**

Cocina rápidamente con un notable ahorro energético. Ideal para la preparación de todo tipo de salsas.

CookTymix es **un hervidor excepcional para sopas**

Reduce los tiempos de cocción y minimiza la pérdida de nutrientes.

CookTymix es **una olla arrocero**

Cocina uniformemente en la mitad del tiempo, lo que garantiza una crema con judías intactas y no apelmazadas.

CookTymix es **un cocedor de polenta** La extraordinaria capacidad de esta máquina permite crear una polenta aterciopelada, con una consistencia óptima.

CookTymix es **un cocedor de bechamel**

Mezclando y tostando harina y mantequilla juntas, crea el roux, otorgándole a la bechamel un sabor extraordinario.

CookTymix es **un cocedor de cremas**

Emulsiona, gracias a su extraordinaria superficie de intercambio de calor, acortando los tiempos de cocción en hasta un 50 %.

CookTymix es **perfecto para la preparación de salteados** Gracias a su amplia superficie de intercambio y a su capacidad de "dorar", es capaz de saltear y sofreír.

CookTymix

cuece y mezcla mejillones y almejas con cáscara

CookTymix puede

equiparse con un sistema de enfriamiento rápido

CookTymix **evoluzione tempo consumo**

GASTRONOMIA <i>Gastronomy - Gastronomie - Gastronomía</i>	● Metodo Tradizionale	■ Metodo CookTymix	◆ Riduzione tempo di cottura	□ Riduzione consumo di energia
BRASATO DI CARNE <i>Braised meat - Viande braisée - Guiso de carne</i>	90'	35'	-60%	-35%
STRACOTTO PER RIPIENO DI TORTELLINI <i>Stracotto for tortellini stuffing - Viande très tendre pour farcir les tortellinis - Guiso muy cocido para relleno de tortellini</i>	180'	40'	-60%	-45%
SPEZZATINO <i>Stew - Ragoût - Estofado</i>	60'	30'	-50%	-30%
RAGÙ TRADIZIONALE <i>Traditional ragout - Sauce bolognaise traditionnelle - Ragú tradicional</i>	70'	25'	-65%	-40%
FARCIA PER CANNELLONI <i>Stuffing for cannelloni - Farce à cannellonis - Relleno de canelones</i>	90'	35'	-60%	-35%
SALSA DI POMODORO <i>Tomato sauce - Sauce tomate - Salsa de tomate</i>	70'	20'	-70%	-40%
POLENTA <i>Polenta - Polenta - Polenta</i>	60'	20'	-65%	-40%
BESCIAMELLA <i>Béchamel - Béchamel - Bechamel</i>	35'	9'	-75%	-45%
COTTURA RISO PER ARANCINI E SUPPLI <i>Cooking rice for arancini and suppli - Cuisson de riz pour arancini et suppli - Cocción de arroz para croquetas de arroz</i>	45'	20'	-55%	-35%

PRIMI PIATTI <i>First dishes - Plats de pâtes et riz - Pastelerí</i>	● Metodo Tradizionale	■ Metodo CookTymix	◆ Riduzione tempo di cottura	□ Riduzione consumo di energia
RISOTTO <i>Risotto - Risottos - Risotto</i>	35'	20'	-45%	-25%
PASTA COTTA CON METODO RISOTTO <i>Pasta cooked using the risotto method - Pâtes cuites selon la méthode du risotto primo - Pasta cocida con el método del risotto</i>	25'	10'	-60%	-35%

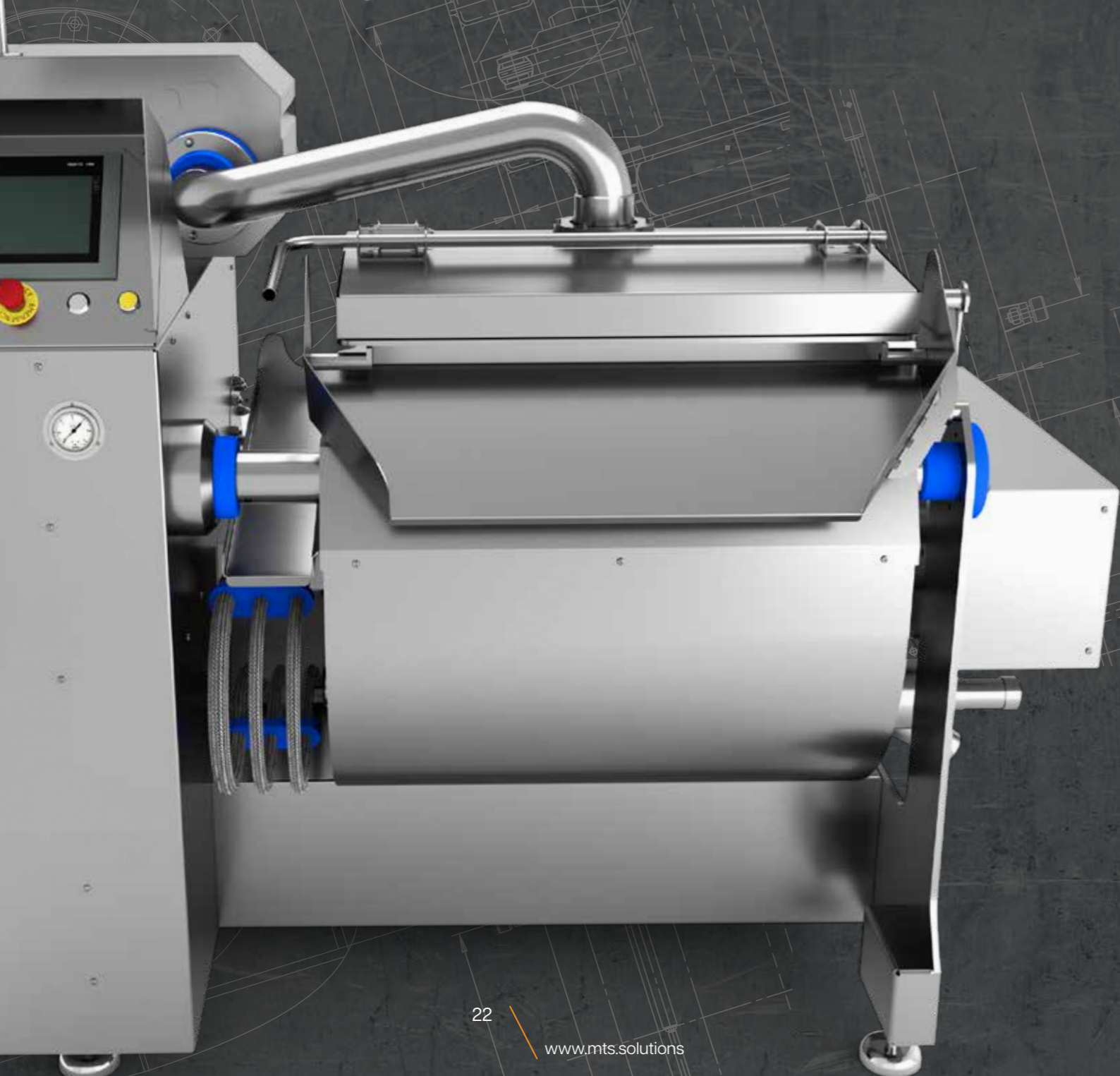
PASTICCERIA <i>Pastry shop - Pâtisserie - Pastelería</i>	● Metodo Tradizionale	■ Metodo CookTymix	◆ Riduzione tempo di cottura	□ Riduzione consumo di energia
MARMELLATA / CONFETTURA <i>Jam / Confectionery - Confitures / Marmelad - Mermelada / Confitur</i>	150'	30'	-80%	-50%
BIGNÈ / PASTA CHOUX <i>Puffs / Choux pastry - Pâte à choux - Profiteroles / Pasta chou</i>	35'	10'	-70%	-40%
CREMA PASTICCIERA TRADIZIONALE <i>Traditional custard - Crème pâtissière traditionnelle - Crema pastelera tradicional</i>	25'	9'	-65%	-40%
VARIEGATO DI FRUTTA <i>Fruit variegated - Crème glacée aux fruits - Coulis de fruta</i>	45'	15'	-65%	-40%
GELEE <i>Gelee - Gelées - Gelatina</i>	75'	20'	-75%	-45%

LEGEND / LÉGENDE / LEYENDA:

- Traditional method / Méthode traditionnelle / Método tradicional
- CookTymix method / Méthode CookTymix / Método CookTymix
- ◆ Reducing cooking time / Réduction du temps de cuisson / Reducción del tiempo de cocción
- Reducing energy consumption / Réduction de la consommation d'énergie / Reducción del consumo de energía

The percentages of energy consumption reduction are tiled on machines with the same power supply (steam).
Les pourcentages de la réduction de la consommation d'énergie sont relevés sur des machines ayant le même système d'alimentation (vapeur).
Los porcentajes de reducción del consumo de energía se han medido en máquinas con el mismo sistema de alimentación (vapor).





**caratteristiche
tecniche**

CookTymix 



TECHNICAL DATA SHEET

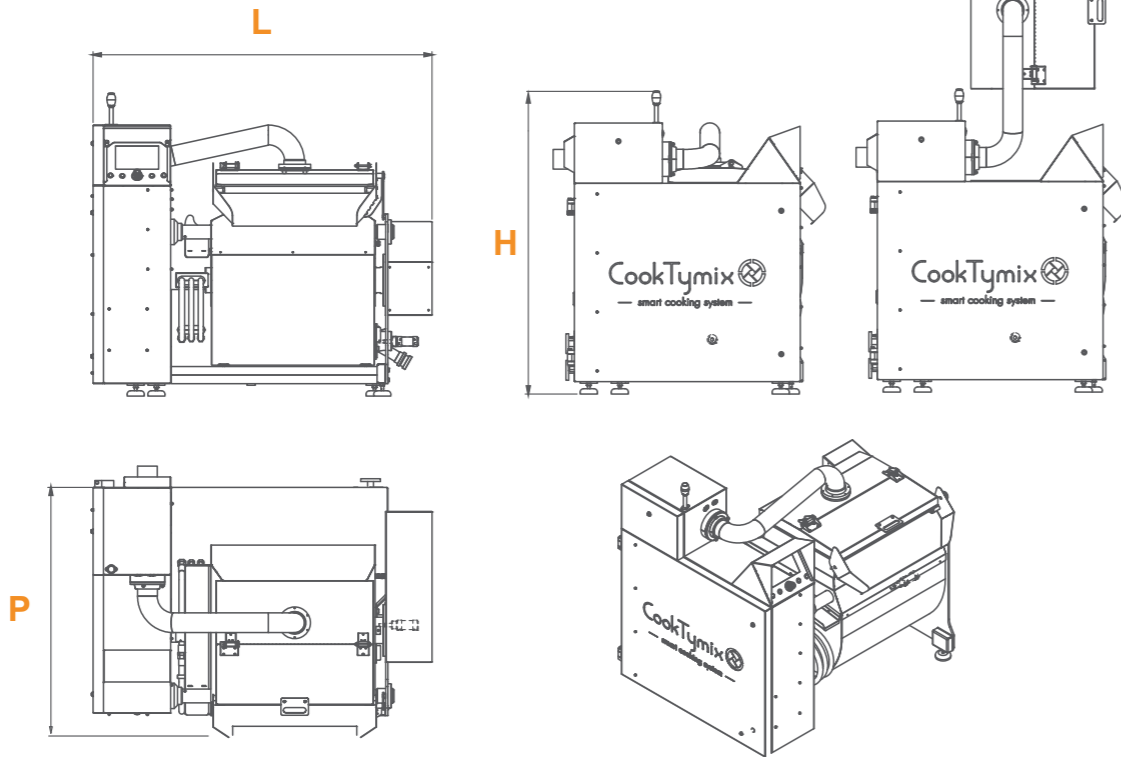


FICHE TECHNIQUE



FICHA TÉCNICA

CookTymix  scheda tecnica



CookTymix informazioni tecniche

- **Pressione vapore 5bar**
Steam pressure 5bar / Pression de la vapeur 5 bars / Presión del vapor 5 bar
- **Capacità di carico 100%**
100% load capacity / Capacité de chargement 100% / Capacidad de carga 100%
- **Reazione di Maillard a pieno carico**
Maillard reaction at full load% / Réactions de Maillard à pleine charge / Reacción de Maillard a plena carg
- **Superficie di contatto 120 cm² per Kg di prodotto**
Contact surface 120 cm² per kg of product / Surface de contact 120 cm² par kg de produit / Superficie de contacto de 120 cm² por kg de producto
- **Tempo di ebollizione prodotto da 7 - 10' da 5 a 6 volte in meno**
Product boiling time 7 to 10' 5 to 6 times less / Temps d'ébullition produit de 7 à 10' de 5 à 6 fois inférieur / Tiempo de ebullición del producto de 7-10', de 5 a 6 veces menos
- **Altezza di carico > 1400 mm**
Loading height > 1400 mm / Hauteur de chargement > 1400 mm / Altura de carga > 1400 mm

	MOD. 150	MOD. 250	MOD. 500
CAPACITÀ UTILE Useful capacity - Capacité utile - Capacidad útil	150 lt	250 lt	500 lt
SUPERFICIE DI SCAMBIO Exchange surface - Surface d'échange - Superficie de intercambio	18.000 cm ²	30.000 cm ²	60.000 cm ²
IP	IP65	IP65	IP65
DIMENSIONI (L x P x H) mm Dimensions - Dimensions - Dimensiones	1640 x 1410 x 1700	1950 x 1560 x 1760	2400 x 1700 x 1800
ALIMENTAZIONE VAPORE (Kg/h) Steam supply - Alimentation en vapeur - Alimentación a vapor	150 max	200 max	500 max



TECHNICAL INFORMATION



INFORMATIONS TECHNIQUES



INFORMACIÓN TÉCNICA

 COMPONENTS COMPOSANTS COMPONENTES

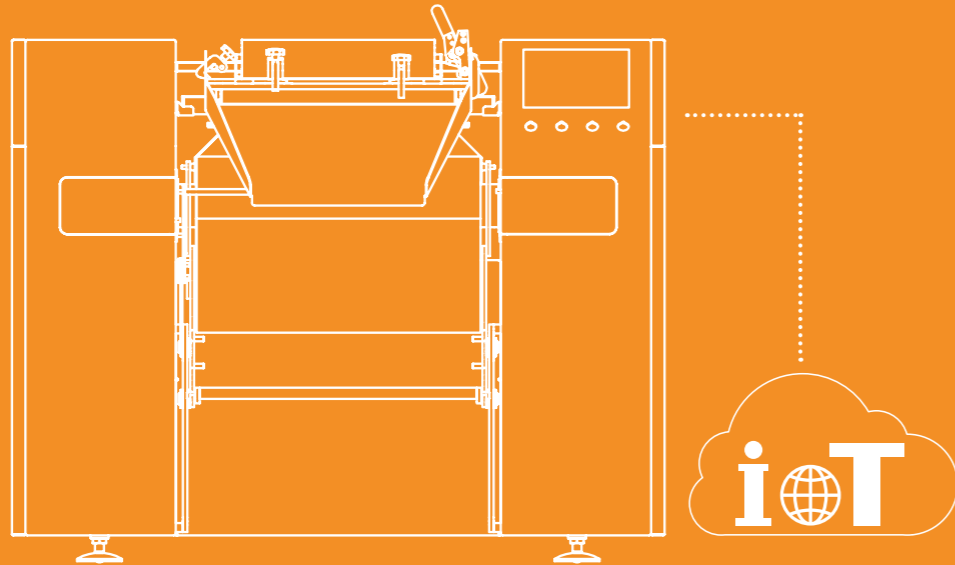
- **Sistema automatico di scarico del prodotto**
Automatic product discharge system / Système automatique de déchargement du produit / Sistema automático de descarga del producto
- **Rovesciamento della vasca con sistema oleodinamico**
Overturning the tank with hydraulic system / Retournement du bac par système hydraulique / Vuelco del tanque con sistema hidráulico
- **Coperchio con oblò di ispezione per inserimento ingredienti**
Lid with inspection porthole for ingredient insertion / Couvercle avec hublot d'inspection pour verser les ingrédients / Tapa con ventanilla de inspección para introducción de ingredientes
- **Raschiatori interni a smontaggio rapido**
Quick-release internal scrapers / Racleurs internes rapides à démonter / Rasquetas internas con sistema de desmontaje rápido
- **Alta velocità di pulizia e sanificazione**
High speed cleaning and sanitising / Nettoyage et aseptisation très rapides / Limpieza y desinfección rápidas
- **Vasca di cottura autopulente**
Self-cleaning cooking tray / Bac de cuisson autonettoyant / Tanque de cocción autolimpiable

26

www.mts.solutions ACCESSORIES ACCESSOIRES ACCESORIOS**SOFTWARE IOT***IOT Software / Logiciel IOT Cuisson / Software IDC***COTTURA PRESSIONE***Pressure cooking / Sous pression / Cocción a presión***COTTURA SOTTOVUOTO***Vacuum pump vacuum cooking / Cuisson sous-vide pompe à vide / Cocción al vacío bomba de vacío***CALDAIA PRODUZIONE VAPORE***Steam production boiler / Chaudière de production de / Caldera de producción de vapor***VALVOLA DI SCARICO TOTALE PER LIQUIDI***Total drain valve for liquids / Chaudière de production de Vapeur / Válvula de desagüe total para líquidos***CELLE DI CARICO***Load cells / Cellules de charge / Células de carga***DOCCETTA PER LAVAGGIO***Hand shower for washing / Douchette de lavage / Ducha de mano para lavado***SOLLEVATORE ROVESCIAIORE VAGONETTI (mod. 250/500)***Wagon lifting machine (mod. 250/500) / Élévateur-basculeur des wagonnets (mod. 250/500) / Elevador volcador de vagonetas (mod. 250/500)***SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO CON H2O GELIDA***Cooling system with ice-cold H2O / Système de refroidissement avec H2O très froide producteur / Sistema de refrigeración con H2O frío productor***PRODUTTORE MONOBLOCCO DI ACQUA GELIDA FINO A 1° C***Monoblock producer of ice water up to 1°C / Monobloc producteur d'eau très froide jusqu'à 1°C / Monobloque de agua fría de hasta 1°C*

27

www.mts.solutions



Interfaccia User Friendly Controllo elettronico delle temperature Programmi per ricette personalizzabili Programma per ciclo di sanificazione

CookTymix è integrabile al sistema informativo industriale: **rileva, elabora e invia i dati dei processi produttivi in tempo reale**. Grazie a questa funzione è possibile rilevare immediatamente problemi tecnici e ricevere assistenza anche da remoto, riducendo costi, ritardi e interruzioni nella produzione.

Maggiore efficienza produttiva.

Completa tracciabilità dei processi.

Disponibilità di dati.

Visione strategica: l'loT fornisce informazioni precise, molto dettagliate e dati sulla produzione.



User Friendly Interface
Electronic temperature control
Customisable recipe programmes
Programme for sanitisation cycle

CookTymix can be integrated into the industrial information system: it detects, processes and sends production process data in real time. Thanks to this function, technical problems can be detected immediately and assistance can also be provided remotely, reducing costs, delays and interruptions in production. **Increased production efficiency. Full traceability of processes.** Availability of data. Strategic vision: loT provides precise, highly detailed information and production data.



Interface conviviale
Commande électronique des températures
Programmes pour recettes personnalisables
Programme pour cycle d'aseptisation

CookTymix est intégrable au système informatique industriel : il détecte, traite et envoie les données des processus de production en temps réel. Grâce à cette fonction, il est possible de détecter aussitôt tout problème technique et de recevoir de l'aide à distance, réduisant ainsi les coûts, les retards et les interruptions durant la production. **Production plus efficace. Traçabilité totale des processus. Disponibilité des données. Approche stratégique : l'loT fournit des informations précises, très détaillées et des données sur la production.**



Interfaz fácil de usar
Control electrónico de la temperatura
Programas para recetas personalizables
Programa para ciclo de desinfección

CookTymix se puede integrar en el sistema informático industrial: identifica, trata y envía los datos de los procesos de producción en tiempo real. Gracias a esta función se pueden detectar inmediatamente problemas técnicos y recibir asistencia, también en remoto, reduciendo costes, retrasos e interrupciones en la producción. **Mayor eficiencia de producción. Completa trazabilidad de los procesos. Disponibilidad de datos. Visión estratégica: el loT proporciona información precisa, muy detallada y datos sobre la producción.**

- 04** **Innovazione e tecnologia**
Innovation and technology / Innovation et technologie / Innovación y tecnología
- 09** **L'innovazione della cottura e dei consumi di energia**
The innovation of cooking and consumption / L'innovation de la cuisson et de la consommation d'énergie / Innovación en el método de cocción y en el consumo de energía
- 10** **Nuovo metodo innovativo**
New innovative method / Nouvelle méthode innovante / Un nuevo e innovador método
- 12** **Metodo della conduzione di calore**
Heat conduction method / Méthode de la conduction de chaleur / Método de conducción del calor
- 16** **Applicazioni CookTymix**
Applications / Applications / Aplicaciones
- 20** **Evoluzione. Tempo. Consumo.**
Evolution. Time. Consumption / Évolution. Temps. Consommation / Evolución. Tiempo. Consumo
- 22** **Caratteristiche tecniche**
Technical specifications / Caractéristiques techniques / Características técnicas
- 23** **Sistema di Raffreddamento**
Cooling System / Système de refroidissement / Sistema de enfriamiento
- 24** **Scheda tecnica**
Data sheet / Fiche technique / Ficha técnica
- 25** **Informazioni tecniche**
Technical Information / Informations techniques / Información técnica
- 26** **Componentistica**
Components / Composants / Componentes
- 27** **Accessori**
Accessories / Accessoires / Accesorios
- 28** **Software Industry 4.0**



smart cooking system



CookTymix è Evoluzione



smart cooking system

CookTymix



www.mts.solutions



scopri
di più sul
nostro sito

**smart
cooking
system**



www.mts.solutions

MTS
FOOD PROCESSING MACHINE