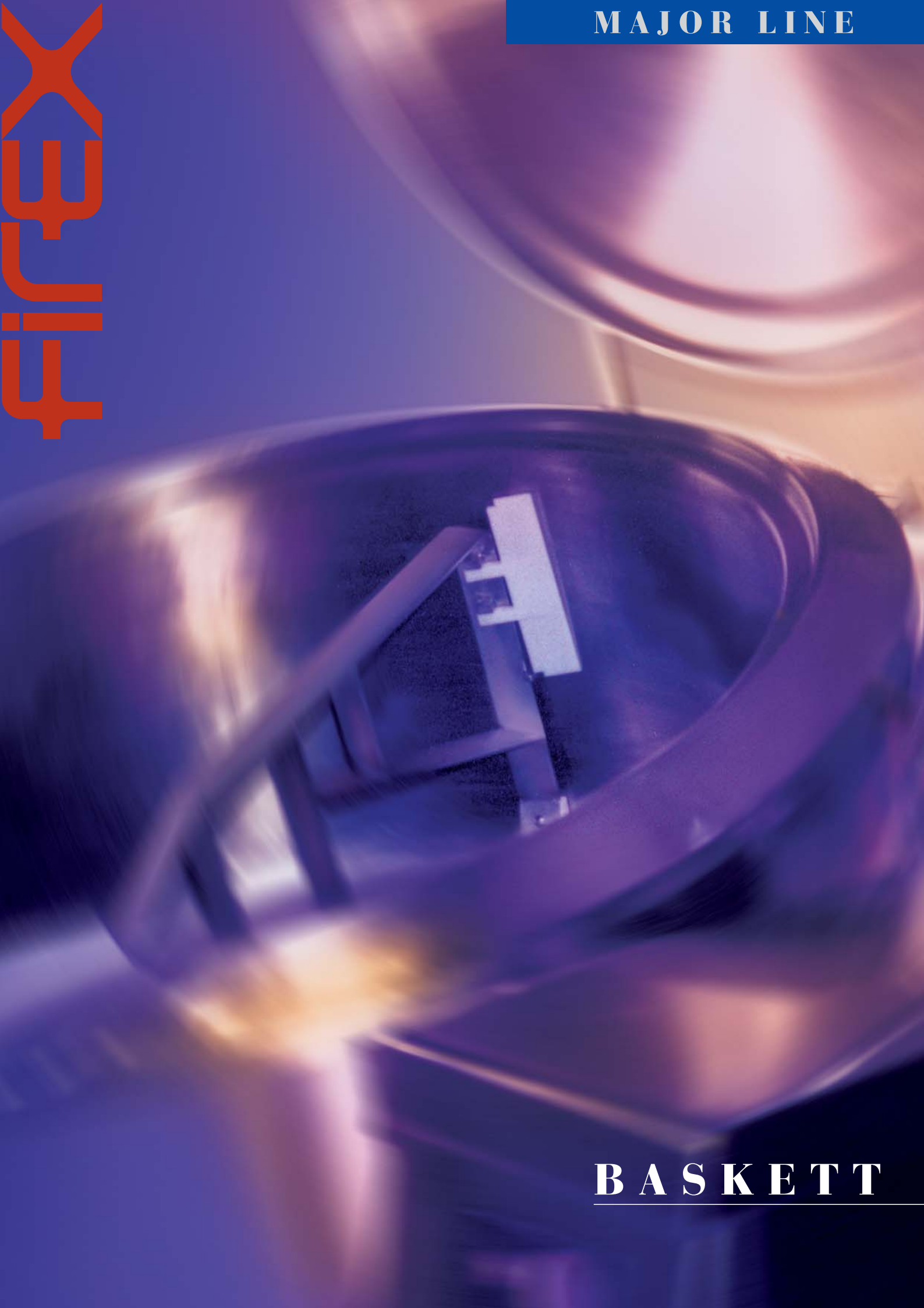
MAJOR LINE



BASKETT

B A S K E T T

I La gamma di pentole ribaltabili BASKETT è stata realizzata per soddisfare le esigenze più sofisticate e specialistiche della grande ristorazione, senza rinunciare a quei requisiti di flessibilità, economicità e semplicità di impiego, propri di questo tipo di apparecchiature.
Il mixer frantumatore incorporato a velocità programmabile, consente la preparazione dei componenti di base, necessaria in molti alimenti, direttamente in vasca, riducendo al minimo i tempi di manipolazione.
Essendo, inoltre, totalmente asportabile, consente l'utilizzo dell'intero volume della vasca, nelle operazioni di semplice bollitura.

GB The BASKETT range of tilting Kettles are designed to satisfy the more sophisticated and specialized requirements of a busy kitchen, but without renouncing to prerequisites such as: flexibility, ease of operation, safety and long term durability which are all essential features for this type of equipment.
The variable speed mixer facilitates preparation of base ingredients, directly inside the pan; reducing handling times to a minimum.
Mixer can be easily removed, allowing the Kettle to be used for normal boiling purposes too.

PENTOLE RIBALTABILI
TILTING KETTLES
KIPPKOCHKESSEL
MARMITES BASCULANTES
MARMITAS BASCULANTES

ALIMENTAZIONE GAS DIRETTA • ALIMENTAZIONE GAS INDIRETTA
ALIMENTAZIONE ELETTRICA INDIRETTA • ALIMENTAZIONE VAPORE INDIRETTA
VERSIONI CON E SENZA MIXER

GAS (DIRECT) HEATED VERSIONS • GAS (INDIRECT) HEATED VERSIONS
ELECTRIC (INDIRECT) HEATED VERSIONS • STEAM (INDIRECT) HEATED VERSIONS
MODELS SUPPLIED WITH OR WITHOUT MIXER

DIREKTE GASBEHEIZUNG • INDIREKTE GASBEHEIZUNG
INDIREKTE ELEKTROBEHEIZUNG • INDIREKTE DAMPFBEHEIZUNG
VERSIONEN MIT UND OHNE MIXER

ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE DIRECT • ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE BAIN-MARIE
ALIMENTATION ELECTRIQUE, CHAUFFAGE BAIN-MARIE • ALIMENTATION VAPEUR, CHAUFFAGE BAIN-MARIE
VERSIONS AVEC ET SANS RACLEUR

ALIMENTACIÓN GAS DIRECTA • ALIMENTACIÓN INDIRECTA
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA INDIRECTA • ALIMENTACIÓN VAPOR INDIRECTA
VERSIONES CON Y SIN MIXER

D Die Kippkochkessel-Serie BASKETT wurde für die komplexen und speziellen Anforderungen der grossen Gastronomie realisiert, ohne jedoch auf Flexibilität, Einfachheit und Wirtschaftlichkeit dieser Geräte zu verzichten. Der eingebaute Mixer (auch zum Zerkleinern) mit programmierbarer Geschwindigkeit ermöglicht die Vorbereitung von Grundbestanteile die für mehrere Nahrungsmittel notwendig sind. Die Vorbereitung erfolgt direkt im Behälter und verkürzt somit die Zeiten auf das Mindeste.
Der völlig herausnehmbare Mixer ermöglicht den Gebrauch des ganzen Beckeninhalts für einfache Kochvorgänge.

F La gamme de marmites basculantes BASKETT, à étée réalisée pour satisfaire les exigences les plus sophistiquées et spécialment pour la grande restauration sans renoncer aux qualités essentielles: flexibilité, économie et simplicité d'emploie.
Le mélangeur incorporé à vitesse programmable, consent la préparation de composants de base nécessaire en beaucoup d'aliments, directement dans la cuve, réduisant au minimum les temps de manipulation.
En outre, le mélangeur peût-être totalment enlevé, pour l'utilisation totale du volume de la cuve, dans les opérations des cuissons simples (soupe).

E La gama de marmitas basculantes BASKETT ha sido diseñada para satisfacer las exigencias más sofisticadas y especializadas en la gran restauración, sin renunciar a aquellos requisitos de flexibilidad, economicidad y facilidad de uso, propias de este tipo de aparatos.
El Mixer triturador incorporado de velocidad programable, permite la preparación de componentes de base, necesarios en muchas recetas, directamente en la cuba reduciendo al mínimo los tiempos de manipulación.
Al ser, además, extraible permite el uso completo del volumen de la cuba en las operaciones de hervidos simples.

BASKETT

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 316 (spessore 25-40) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi.
- Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 (spessore 20/10) bilanciato tramite molle a gas, con oblò di ispezione con griglia di sicurezza per controllo ed eventuale integrazione di ingredienti in fase di cottura (per versioni con mescolatore).
- Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 30-40/10).
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 15-20/10)
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.

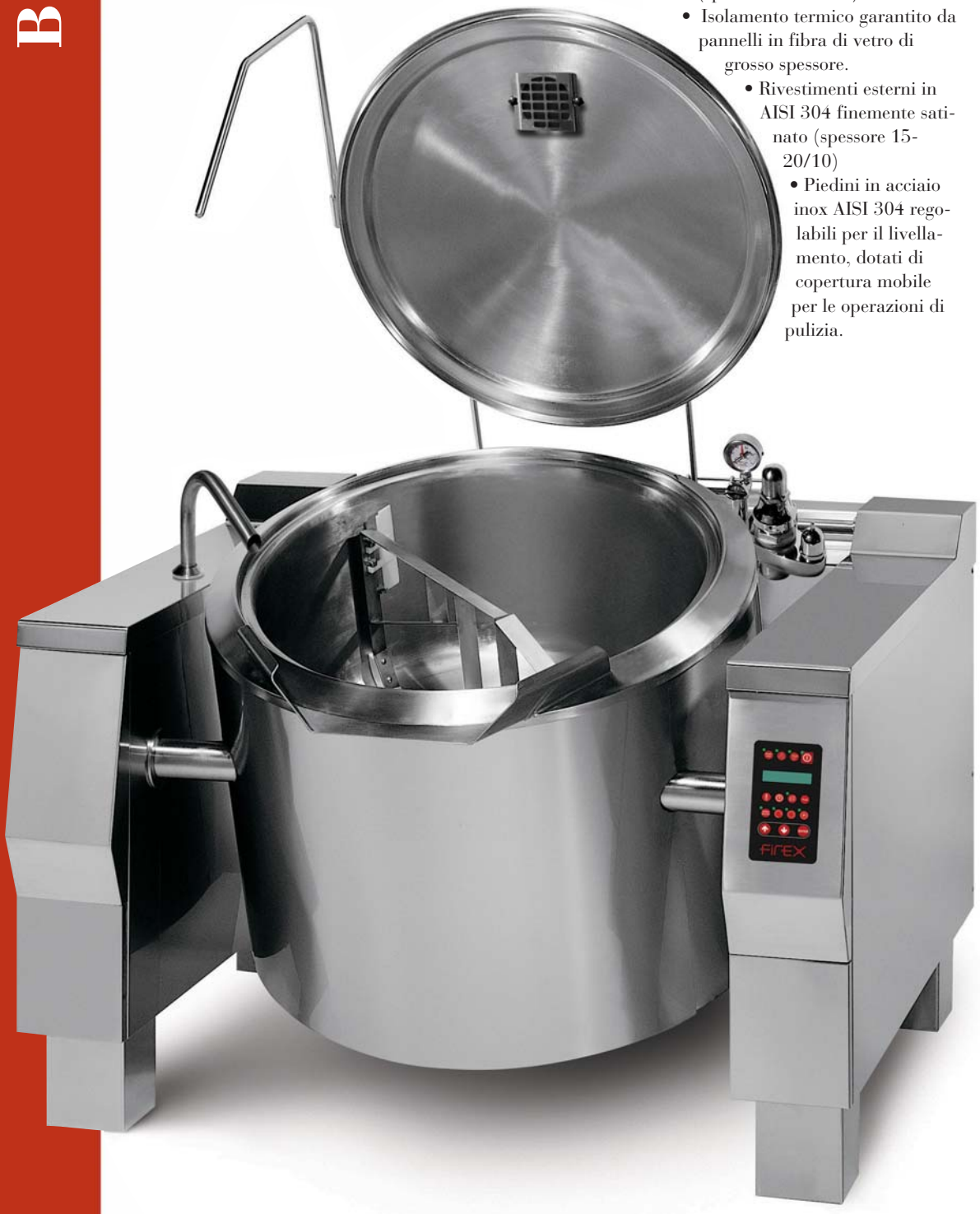
VERSIONI INDIRETTE
- Intercapedine in AISI 304.
- Valvola di eliminazione aria dall'interno dell'intercapedine per velocizzare il riscaldamento, utilizzando vapore saturo.
- Controllo della pressione a mezzo pressostato, valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Carico automatico intercapedine.

MESCOLATORE (modd. PR...M)
- Dispositivo automatico di mescolamento a 2 bracci con raschiatori in teflon, completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di mescolamento, rotante nei due sensi, a funzionamento continuo o alternato, con regolazione delle velocità (15-80 rpm) e dei tempi (compreso tempo pausa) direttamente dal pannello comandi in funzione del prodotto da lavorare.
- 99 programmi impostabili. Disponibile fino a 320 litri.

VERSIONI GAS
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox . Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota. Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica, con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato, e dal pressostato.

VERSIONI ELETTRICHE
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato e dal pressostato.

VERSIONI VAPORE
- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente), controllato dalla scheda elettronica e da una valvola parzializzatrice.



GB CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 25-40) suitable for food products with high acidity.
- Vessel with electric tilting on front part.
- Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10) balanced by means of gas springs, with inspection port with safety grid for controlling and, if necessary, adding ingredients while cooking.
- Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 30-40/10).
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 15-20/10).
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations.

INDIRECT VERSIONS
- Double Jacket in stainless steel AISI 304.
- Valve for air elimination inside the double jacket to have quicker heating time, using saturated steam.
- Pressure control by means of pressure switch, safety valve set at 0,5 bar, vacuum valve and analogical pressure gauge.
- Automatic water filling into the double jacket.

MIXER VERSIONS
(modd. PR...M)
- Automatic mixing device with two arms and Teflon scrapers, entirely removable to make cleaning easier.
  Rotation in both directions, working continuously or alternating, with speed regulation (15-80 rpm) and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.
- 99 programs to set. Available till 320 litres.

GAS VERSIONS
- Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board, with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT, and by the pressure switch.

ELECTRIC VERSIONS
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board, with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT, and by the pressure switch.

STEAM VERSIONS
- Heating by means of steam (from user system) controlled by electronic board and by a choking valve.

D DATEN ZUR KONSTRUKTION

- Kochbehälter aus CNS 1.4404 (2,5-4.0 mm), geeignet für aggressives Kochgut.
- Motorgetriebene Kippung des Kochbehälters an vorgelagerter Achse.
- Doppelwandiger, isolierter, Kochdeckel aus CNS 1.4301, Gasfederunterstützt. Für die Versionen mit Mixer hat der Deckel ein Fenster mit Sicherheitsrost für die Kontrolle bei laufendem Rührwerk und das Hinzufügen von Zutaten.
- Selbsttragende Struktur aus CNS 1.4301 (3 - 4 mm).
- Thermische Isolation durch dicke Glasfaser Matten.
- Außenverkleidung in CNS 1.4301, (1,5 - 2 mm), fein satiniert.
- Füße aus CNS 1.4301,in der Höhe Einstellbar, mit Abdeckungen, die zu Reinigungszwecken verschiebbar sind.

INDIREKT BEHEIZTE VERSIONEN
- Zwischenmantel aus CNS 1.4301.
- Ventil am Zwischenmantel für eines schnelles Aufheizen. Luft tritt aus, bei gesättigtem Wasserdampf schließt das Ventil.
- Druckkontrolle durch elektrischen Drucksensor, Sicherheitsventil 0,5 bar Überdruck , Unterdruckventil und Manometer mit Analoger Anzeige.
- Automatic Wasserstandkontrolle im Zwischenmantel.

RÜHRWERK (Versionen PR.M)
- Automatisches Rührwerk mit zwei Armen und Schaber aus Teflon, komplett abnehmbar für ein einfaches Reinigen. Das Rührwerk ist in beide Richtungen drehbar, Drehen nur in eine Richtung oder abwechselnd Vorwärts und Rückwärts drehend. Einstellung der Geschwindigkeit (15-80 U/Min) und der Zeit (mit einer Zeiteingabe für die Pause) direkt an der Tastatur entsprechend dem zu bearbeitenden Kochgut.
- 99 Programme Speicherbar. Erhältlich bis 320 Liter.

GAS VERSIONEN
- Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS mit hohem Wirkungsgrad. Automatisches Zündsystem mit Flammüberwachung, ohne Pilotbrenner. Elektronisch geregelte Heizung, schaltet automatisch auf Minimum 2°C vor Erreichen des SETPOINT, unter Beachtung des Drucksensors.

ELEKTRISCHE VERSIONEN
- Beheizung durch Kernummantelte Heizwiderstände aus INCOLOY-800, elektronisch geregelt, schaltet automatisch auf Minimum 2°C vor Erreichen des SETPOINT, unter Beachtung des Drucksensors.

DAMPF VERSIONEN
- Beheizung durch Dampf (bauseitiges Dampfnetz), elektronisch gesteuert mit Steuerventil.

F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve de cuisson en AISI 316 (épaisseur 25-40) idéal pour le traitement de produits acides.
- Cuve équipée de basculement motorisé sur l'axe avant.
- Couvercle calorifugé à double enveloppe, en AISI 304 (épaisseur 20/10) équilibré par des ressorts à gaz, avec ouverture d'inspection et grille de sécurité pour vérifier et éventuellement intégrer les ingrédients en cours de cuisson.
- Structure autoportante en AISI 304 (épaisseur 30-40/10)
- Isolement thermique garantit par des panneaux en fibreu de verre de grosse épaisseur.
- Revêtements externes en AISI 304 satinage fin (épaisseur 15-20/10).
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau, livrés avec cache amovible pour le nettoyage.

INDIRECTES
- Interstice en acier AISI 304.
- Détendeur double paroi pour éliminer l'aire y pour un chauffage plus vite avec utilisation de vapeur saturé.
- Contrôle de la pression de l'interstice par un pressostat, soupape de sécurité 0,5 bar, soupape de décharge et manomètre a lecture analogique.
- Remplissage automatique dans le double paroi.

MIXEUR (mod. PR...M)
- Dispositif de mélange automatique, à deux bras, avec racloirs en téflon, entièrement amovible pour faciliter les opérations de nettoyage. Rotation dans les deux sens, avec mouvement continu or alternant, avec réglage de la vitesse (de 15 à 80 rpm) et des temps (y compris le temps de pause) en agissant directement sur les commandes afin d'adapter la rotation du mélangeur au type de produit à travailler.
- 99 programmes. À disposition jusqu'à 320 litres.

VERSION AU GAZ
- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Système d'allumage automatique et contrôle des brûleurs sans flamme pilote. Le chauffage est contrôlé par un thermostat électronique, qui régule automatiquement le minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé, et par le pressostat.

VERSION ÉLECTRIQUE
- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800 et contrôle par régulation électronique. Le chauffage est contrôlé par une carte électronique, avec régulation automatique d'un minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé, et par le thermostat.

VERSION VAPEUR
- Chauffage à la vapeur (réseau de distribution de l'utilisateur), contrôlé par vanne réductrice de pression manuelle.

E CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción de AISI 304 (espesor 25-40) ideal para el tratamiento de productos àcidos.
- Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada con doble capa, de AISI 304 (espesor 20/10), equilibrada por medio de muelles a gas, con ventanilla de inspección y parrilla de seguridad para control y añadirura eventual de ingredientes durante la cocción.
- Bastidor de autosoporte de AISI 304 (espesor 30-40/10).
- Aislamiento termico garantido por panelos en fibra de vidrio de espesor grueso
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado (espesor 15-20/10).
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, provistas de cobertura móvil para las operaciones de limpieza.

INDIRECTAS
- Intercambiador construido en Acero AISI 304.
- Valvula eliminación aire del intercambiador para un calientamiento mas rapido con vapor saturado.
- Control de presión mediante presostato, válvula de seguridad tarada a 0,5 bar, válvula de deprésion y manómetro analógico.
- Carga automática camisa intercambiador.

MIXER (mod. PR...M)
- Dispositivo automático de mezcla con dos brazos y con rascadores de teflon, completamente extirpable para hacer más fáciles las operaciiones de limpieza.
- Rotación en los dos sentidos, continua o alterna, regulación de las velocidades (15-80 rpm) y de los tiempos (tiempo de pausa inclusive) directamente desde el panel de mandos, para adecuar la rotación del mezclador a cada alimento.
- 99 programas. Disponible hasta 320 litros.

VERSIÓN GAS
- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado, y por el presostato.

VERSIÓN ELÉCTRICA
- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado, y por el presostato.

VERSIÓN VAPOR
- Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario), controlado por la tarjeta electrónica y por una válvula manual estranguladora.

MODELLO / *MODEL* / MODELL *MODELE* / MODELO	**PRIE**	**070**	**105**	**130**	**180**	**250**	**320**
Potenza / *Power* / Leistung / *Puissance* / Potencia Kw		14	18	24	32	36	36

Tempi di riscaldamento 20÷90 °C con coperchio chiuso / *Heating up time (20° to 90 °C) with lid closed* / Aufwärmungszeit 20°-90 °C bei geschlossenem Deckel / *Temps de chauffage 20°-90 °C avec couvercle fermé* / Tiempos de calentamiento 20÷90 °C con tapa cerrada.

Carico *Capacity* Füllmenge *Charge* Carga	**50%**	**min.**	17	20	20	21	25	29
	75%	**min.**	23	27	27	28	37	39
	100%	**min.**	29	33	33	35	42	49

Standard previsti dalle norme C.E. DIN 18855 / *Heating up times, as laid down in CE DIN 18855 Standardes* / Aufwärmereiten nach DIN CE 18855 Normen / *Standard prevus par les normes C.E. DIN 18855* / Prescripciones de la normativa C.E. DIN 18855.

Tipo standard *Normal Boiling* Normale Kochkessel *Genre standard* Marmita standard	**min.**	–	–	44	50	55	60
Tipo rapido *Fast Boiling* Schnellkochkessel *Genre rapide* Marmita rápida	**min.**	–	–	37	42	45	50

Semplicità elettronica / Electronic simplicity
Elektronische einfachheit / Simplicitée électronique
Sencillez electronica

I

- Autodiagnostica funzioni di sicurezza
- Programmazione intuitiva
- Messaggistica in lingua su display retroilluminato a doppia riga
- Impostazione tempi e temperature di cottura (50°-105°C)
- Programmazione tempi e velocità del mescolamento (99 programmi)
- Selezione sonda di temperatura (prodotto, fondo)
- Carico automatico acqua in vasca con contalitri
- Funzione start cottura posticipata
- Interfaccia integrata per connessione HACCP
- Manutenzione programmata
- Segnalazione acustica di fine cottura
- Carico automatico intercapedine
- Impostazione SCT2 per raffreddamento intercapedine (optional)

GB

- Auto diagnosis safety functions
- Intuitive programming
- Messages in foreign languages on a back lighted display with two lines
- Cooking times and temperatures selection (50°-105°C)
- Times and speed mixer setting (99 programs)
- Temperature probe selection (bottom, product)
- Automatic charge of basin water with litre-counter
- Deferred start cooking function
- Integrated interface HACCP connection
- Maintenance scheduled
- End of cooking sound alarm
- Automatic water filling into the double jacket
- SCT2 function setting: double-jacket cooling down (optional)

D

- Selbstdiagnose mit Sicherheitsfunktion
- Intuitives Programmieren
- Zweizeilige, hinterleuchtete Anzeige, in Landessprache
- Einstellung der Garzeit und Gartemperatur (50° - 105°C)
- Programmierung Zeit und Geschwindigkeit des Rührwerkes (99 Programme)
- Auswahl der Temperatursonde
- Automatische Wasserzufuhr zum Kochgut mit Literzähler.
- Funktion Start mit Zeitverzögerung
- Integrierte Schnittstelle für HACCP
- Programmierte Wartung
- Akustisches Signal bei Ende des Kochzyklus
- Automatische Wasserstandkontrolle im Zwischenmantel
- SCT2, Vorbereitung für die Kühlung des Zwischenmantel (optional)

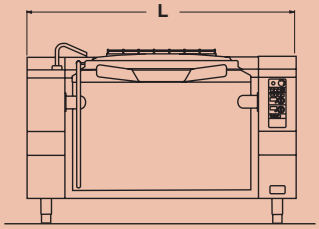
F

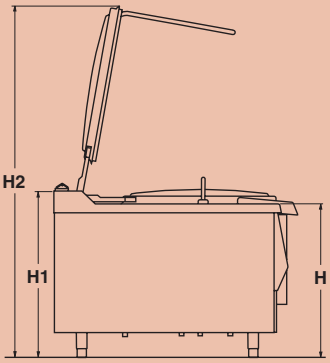
- Auto diagnostique des fonctions de sécurité
- Simple et facile d'utilisation
- Message en differéntes langues sur la fiche électronique du tableau descommandes
- Minuterie (de 0 à 99 ou infini), programmations des températures (de 50°-105°C)
- Possibilité de programmer temps et vélocité du mélangeur (99 Programme)
- Sélection sonde de température (fond, cuve)
- Signal sonore en fin de cuisson
- Doseur d'eau avec comptes litres (eau chaude - eau froide)
- Fonction cuisson différée
- Interface intégrée pour connexion HACCP
- Fonction entretien programmé
- Remplissage automatique dans le double paroi
- Postage SCT2 pour refroidissement double paroi (option)

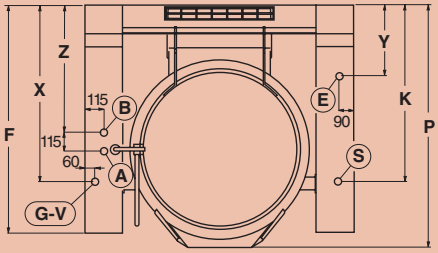
E

- Autodiagnóstico funciones de securidad
- Programación intuitiva
- Mensajes en idiomas sur display retro-iluminado con dos lineas
- Programación tiempos y temperaturas de cocción (50°-105°C)
- Programación tiempos y velocidad del mixer (99 programas)
- Selección sonda de temperatura
- Carga automatica agua en cuba con cuentalitros
- Funcion marcha de cocción diférida
- Interfaz integrada por connexión HACCP
- Manutención programada
- Señal acústica de fin de la cocción
- Carga automática camisa intercambiador
- Seleccion SCT2 para enfriamento del intercambiador (optional)

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO				PR.. ...M						
				70	105	130	180	250	320	500
Dimensione *Dimension* Abmessung *Dimension* Dimensión	L	DG•IG•IE•IV	mm.	1255	1355	1355	1455	1555	1655	1755
	P	DG•IG•IE•IV	mm.	1150	1200	1250	1310	1390	1490	1590
	H	DG•IG•IE•IV	mm.	950	950	950	950	950	950	1100
	H1	DG•IG•IE•IV	mm.	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1180
	H2	DG•IG•IE•IV	mm.	1825	1875	1875	1920	2015	2230	2325
	F	DG•IG•IE•IV	mm.	900	900	1133	1253	1300	1400	1400
	X	IG•IE•IV	mm.	585	585	815	935	985	1085	1085
	Y	DG•IG•IE•IV	mm.	360	360	440	440	440	440	440
	Z	DG•IG•IE•IV	mm.	290	290	460	460	685	785	785
	K	IV	mm.	635	635	800	920	970	1070	1070
Diametro recipiente *Kettle diameter* Kessel-Durchmesser *Diamètre de la cuve* Diámetro marmita		DG•IG•IE•IV	mm.	500	600	600	700	800	900	1000
Altezza recipiente *Pan height* Kessel-Höhe *Hauteur de la cuve* Altura marmita		DG	mm.	415	430	520	530	560	565	700
		IG•IE•IV	mm.	445	465	555	565	575	575	700
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total		DG	lt.	80	120	145	200	275	355	545
		IG•IE•IV	lt.	80	120	145	200	262	325	498
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil		DG	lt.	70	105	130	180	250	320	500
		IG•IE•IV	lt.	70	105	130	180	242	301	467
Velocità mixer *Mixer speed* Mixer-Geschwindigkeit *Vitesse racleur* Velocidad mixer		DG•IG•IE•IV	rpm	15÷80						–
Potenza elettrica con mixer *Electric power with mixer* Elektrische Leistung mit Mixer *Puissance électrique avec mixeur* Potencia eléctrica con mixer		IG•IV	Kw	0,8	1	1	1,2	2	2	–
		IE	Kw	14,5	18,5	24,6	33	37,5	37,5	–
Potenza elettrica senza mixer *Electric power without mixer* Elektrische Leistung ohne Mixer *Puissance électrique sans mixeur* Potencia eléctrica sin mixer		IG•IV	Kw	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
		IE	Kw	14	18	24	32	36	36	36
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas		DG•IG	Kw	18,5	25	30	40	48	48	48
Consumo vapore *Steam consumption* Dampfverbrauch *Consommation vapeur* Consumo vapor		IV	Kg/h	15	25	35	45	60	80	100
Temperatura *Temperature* Temperatur *Température* Temperatura		DG•IG•IE	°C	50÷105						
Pressione intercapedine *Jacket pressure* Zwischenraumdruck *Pression dans la double enveloppe* Presión intercambiador		IG•IE•IV	bar	0,5						
Collegamento elettrico *Electric connection* Elektrische Verbindung *Connexion électrique* Conexión eléctrica	(E)	DG•IG•IV	V/Hz	230/50 • AC • 1N + PE						
		IE	V/Hz	400/50 • AC • 3N + PE						
Collegamento acqua calda / fredda *Hot and cold water connection* Warm und kaltwasseranschluss *Branchement eau chaude / froide* Conexión agua fría	(A) (B)	DG•IG•IE•IV	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Collegamento gas *Gas connection* Gasanschluss *Branchement gaz* Conexión gas	(G)	DG•IG	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Collegamento vapore *Steam connection* Dampfanschluss *Branchement vapeur* Conexión vapor	(V)	IV	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	1"	1"	1"	1"
Scarico intercapedine / condensa *Carity / condensate drain outlet* Hohlraumablauf / kondenswasserabl. *Sortie de l'interstice / condenseur* Desagüe de la condensación	(S)	IV	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"







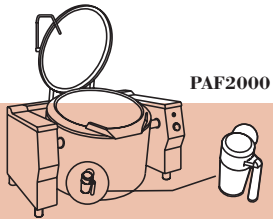
OPTIONAL

SCT 2

Predisposizione per raffreddamento intercapedine
Double -jacket cooling prearraüngement
Vorbereitung für die Kühulung des Zwischenmantels
Prédisposition pour refroidissement double enveloppe
Predisposición para la refrigeración del doble fondo

D150 (x4) Ø 150

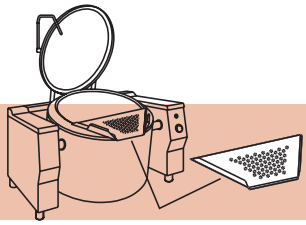
Ruote
Wheels
Fahrbares
Roues
Ruedas



PAF2000 (Ø 2")

PAF2022/2032

Valvola di scarico a farfalla in acciaio inox DN 50/65
Washout stainless butterfly valve DN 50/65
Scheibenventil für Ablauf DN 50/65 (CNS 18/10)
Vanne de vidage à papillon DN 50/65
Valvula descarga a mariposa DN 50/65 in AISI 304



PAF...

Colino
Strainer
Sieb
Égouttoir
Colador

CADE0010

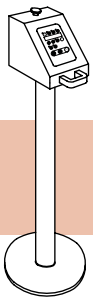
Doccia per il lavaggio
Cleaning shower
Handbrause
Douchette de lavage
Ducha para lavado

DACP0230

Presa di corrente 230 V
Current tap 230 V
Elektriscke steckdose 230 V
Prise de courent 230 V
Toma de corriente 230 V

DACR 0010

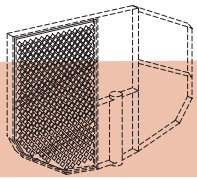
Quadro comandi a muro
Control panel on wall
Bedientastatur für Wandbefestigung
Cadre commandes au mur
Cuadro de mandos de pared



DACR 0020

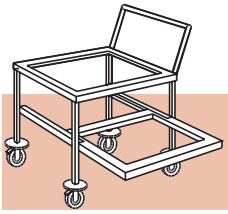
Consolle comandi esterni
Control panel on consolle
Externe Bedieneinheit
Consoles commandes externes
Cuadro de mandos exteriores

ACCESSORI / *ACCESSORIES* / ZUBERHÖR / *ACCESSOIRES* / ACCESORIOS



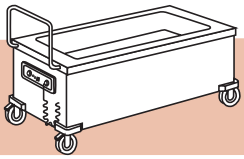
PAMG...

Griglia supplementare per mixer
Extra grid for mixing element
Zusätzliches Gitter für den Mixer
Grille supplémentaire pour mélangeur
Reja adicional mezclador



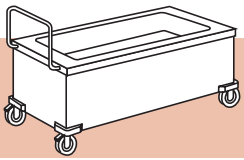
BACP0000 GN 2 (1/1) + 1 (1/1)

Carrello portabacinelle
Container stand trolley
Wagen für Behälter
Chariot porte-bac GN
Carro portabandejas



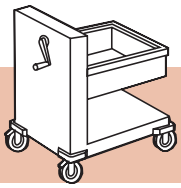
BACR0000 (GN 2/1) **BACR1000** (GN 3/1)

Carrello riscaldato
Heated trolley
Warmewagen
Chariot chauffant
Carro caliente



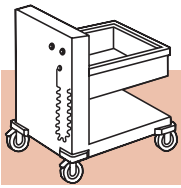
BACC0000 (GN 2/1) **BACC1000** (GN 3/1)

Carrello coibentato
Insulated trolley
Wagen thermisch isoliert
Chariot neutre
Carro aislado



BACE0010 (GN 2/1)

Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot à relevage avec manivelle
Carro con cuba elevable y trasportable



Sollevamento motorizzato / Power lift
BACE0020 Automatische Kippung / Renversement motorisé
(GN 2/1) Elevación motorizado

Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot de relevage électrique
Carro con cuba elevable y trasportable

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 08/2007 - L. Pordon - Printed in Italy by Grafiche Antiga

MAJOR LINE

BETTERPAN

BETTERPAN

I Il segmento della grande ristorazione, tradizionalmente attento alla continua evoluzione delle tecniche di cottura, ha necessità di utilizzare strumenti di lavoro sempre più specialistici, flessibili ed affidabili.
BETTERPAN® si propone come possibile soluzione di tale esigenza poiché è una famiglia di apparecchiature polivalenti, progettate per assolvere alle principali funzioni di cucina.
Per tecnologia di costruzione ed impiego di componenti di alta qualità, questa gamma garantisce inoltre, come parametri costanti e sicuri, velocità e sicurezza dei cicli di lavoro, qualità finale del prodotto ed alta affidabilità di esercizio.

GB The larger capacity food service operations, traditionally more attentive to new developments in cooking techniques, require ever more specialistic, flexible and dependable equipment.
BETTERPAN® proposes to be a possible solution for these requirements, offering a range of multifunctional appliances designed to cater for the principal cooking functions of the kitchen.
Thanks to the technology employed in their construction and the extensive use of high quality components and materials, these appliances guarantee top level performances and reliability; exacting and precise cooking cycles, assuring constant and top level cooking results.

BRASIERE POLIVALENTI
POLYVALENT BRAISING PANS
MEHRZWECK BRATPFANNEN
SAUTEUSES POLYVALENTES
SARTENÉS POLIVALENTES

D Die grosse Gastronomie, traditionell gewissenhaft gegenüber der beständigen Entwicklung der Kochtechnologien, braucht immer mehr fachmännische, flexible und zuverlässige Geräte.
BETTERPAN® stellt sich als mögliche Lösung zu diesen Anforderungen dar; bietet eine Auswahl von multifunktionellen Geräten für die Hauptfunktionen in der Küche.
Dank der angewandten Bautechnologie und der hochwertigen Bestandteile gewährleisten diese Geräte hohe Leistungen und Zuverlässigkeit, schnelle und sichere Arbeitszyklen, Endqualität des Produkts und hohe Kochergebnisse.

F La restauration, aujourd'hui est en attente de matériel évolué et performant.
BETTERPAN® se propose puisqu'elle fait partie d'une famille d'appareilles polyvalents.
Utilisé pour effectuer différents fonctions de cuissons.
Pour sa conception elle utilise des composants de grandes qualités.
BETTERPAN garantit des performances par une utilisation facile et simple.
Elle sera l'élément principal de votre cuisine.

E El segmento de la gran restauración, tradicionalmente atento a la contínua evolución de las técnicas de cocción, tiene necesidad de utilizar instrumentos de trabajo siempre más especializados, flexíbles y fiables.
BETTERPAN® se propone como posible solución a tales exigencias puesto que es una familia de aparatos polivalentes, diseñados para descargar las principales funciones de cocina.
Por tecnología de construcción y empleo de componentes de alta calidad esta gama garantiza además, como parámetros constantes y seguros, rapidez y seguridad en los ciclos de trabajo, calidad final del producto y alta fiabilidad de trabajo.

BETTERPAN

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

• Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 15 mm e parete spessore 2,5 mm) con angoli arrotondati.
Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
• Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas.
• Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 30-40/10)
• Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
• Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.
• Rapida accessibilità alle principali parti funzionali.

Versioni Autoclave

• Coperchio a doppia parete rinforzato, bilanciato tramite molle a gas.
• Sistema di bloccaggio meccanico su quattro punti.
• Guarnizione in gomma al silicone alimentare ad unico punto di giunzione.
• Valvola a sfera collegata alla maniglia di apertura.
• Scaricatore d'aria.
• Valvola di sicurezza tarata a 0,35 bar.
• Filtri interni di protezione amovibili per le operazioni di pulizia.
• Scaricatore automatico di condensa a fine ciclo di cottura.

Versioni gas

• Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox .
• Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.
• Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SET-POINT , con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante

Versioni elettriche

• Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

GB CONSTRUCTIVE FEATURES

• Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 15 mm and wall thickness 2,5 mm) with rounded corners.
• Vessel with electric tilting on front part.
• Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs.
• Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 30-40/10). Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish. Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations.
• Service friendly: quick reaching of main components.

Autoclave Versions

• Lid with double cover reinforced , balanced by means of gas springs.
• Mechanical locking system on four points.
• Alimentary silicone gummy gasket with only one jointing point.
• Ball valve joined to the handle.
• Air escape.
• Safety valve set at 0,35 bar.
• Internal protection filters, removable for cleaning operations.
• Automatic steam trap at the end of cooking cycle.

Gas Versions

• Heating by means of stainless high efficiency steel tube burners.
• Automatic ignition and flame control system without pilot burner.
• Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT with thermocouple system to guarantee a correct measurement and a high reaction speed of the heating system.

Electric Versions

• Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board with thermocouple system to guarantee a correct measurement and a high reaction speed of the heating system.

D BAUWEISE

• Kochbehälter aus CNS 1.4301 (Boden 15mm und Seitenteile 2,5mm stark) mit gerundeten Ecken. Behälter mit Motorkippung an vorgelagerter Achse.
• Isolierter, doppelwandiger Deckel aus CNS 1.4301, federkompensiert.
• Selbsttragende Struktur aus CNS 1.4301 (3 – 4 mm)
• Außenverkleidungen aus CNS 1.4301, fein satiniert.
• Höhenverstellbare Füße aus CNS 1.4301 mit verschiebbaren Abdeckringen, für Reinigungszwecke.
• Schneller Zugriff zu den wichtigsten Bausteine/Teile.

Version mit Druckdeckel

Doppelwandiger, verstärkter Deckel, federkompensiert
Mechanischer Schließmechanismus an 4 Punkten.
• Dichtung aus lebensmittelechtem Silikon, mit nur einer Klebenaht.
• Kugelventil, das mechanisch mit der Verriegelung verbunden ist.
• Luftablassventil.
• Sicherheitsventil bei 0,35 bar.
• Interne Schutzfilter, abnehmbar zu Reinigungszwecken. Automatische Kondensat Abführung am Ende des Kochzyklus.

GAS Version

• Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS mit hohem Wirkungsgrad. Automatische Zündung und Flammüberwachung, ohne Pilotflamme.
• Elektronische Regelung der Heizung, 2° vor Erreichen des SETPOINT wird auf Minimum geschaltet. Ein System von Temperaturfühlern garantiert eine genaue Temperaturaufnahme und eine schnelle Reaktionszeit der Heizung.

ELEKTRO Version

• Heizung mit ummantelten Heizwiderständen INCOLOY-800, ein System von Temperaturfühlern garantiert eine genaue Temperaturaufnahme und eine schnelle Reaktionszeit der Heizung.

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• Cuve de cuisson en AISI 304 (épaisseur du fond 15mm et épaisseur parois 2,5mm) avec angles arrondis.
• Angles arrondis, bord anti-débordement et anti-déversement, finition soignée par polissage par sablage (silice).
• Récipient avec soulèvement basculant motorisé sur axe antérieur.
• Couvercle isolé à double paroi en AISI 304 équilibré par des vérins gaz.
• Châssis en AISI 304 (épaisseur 30-40/10). Revêtement externe en AISI 304.
• Pieds en acier inox AISI 304 réglables, permettent la mise à niveau de l'appareil, recouvert d'une platine en PVC permettent un nettoyage aisé.
• Rapide accessibilité aux principales parties fonctionnantes.

Modèles Autoclaves

• Couvercle à double paroi renforcée, équilibré par des vérins au gaz.
• Système de blocage mécanique sur quatre points.
• Joint en caoutchouc en silicone alimentaire permettant une trés donne étanchéité.
• Salvis raccordé à la poignée d'ouverture.
• Déchargeur d'air.
• Soupape de sécurité tarée à 0,35 bar.
• Filtres internes de protections amovibles pour les opérations de nettoyage.
• Déchargeur automatique de condensation à la fin du cycle de cuisson.

Modèles gaz

• Chauffage par des brûleurs tubulaires, à haut rendement, en acier inox.
• Système automatique d'allumage et de surveillance de flamme sans brûleur pilote.
• Chauffage contrôlé par la fiche électronique avec introduction du minimum 2°C avant le SETPOINT, avec système de thermocouples afin de garantir un relevé précis et une vitesse élevée de réaction du système chauffant.

Modèles électriques

• Chauffage par des résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par la fiche électronique avec thermostat afin de garantir un relevé précis de la température et rapidité de réaction du système de chauffe.

E CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

• Cuba de cocción de AISI 304 (espesor fondo 15 mm y pared 2,5 mm) con esquinas redondeadas.
Recipiente con inclinación motorizada en el eje anterior.
• Tapa aislada con doble capa, de AISI 304, equilibrada por medio de muelles a gas.
• Bastidor de autosoporte de AISI 304 (espesor 30 40/10).
• Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado.
• Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.
• Rapida accesibilidad a los principales piezos.

Versión Autoclave

• Tapa con doble capa reforzada equilibrada por medio de muelles a gas.
• Sistema de bloqueo mecánico en cuatro puntos.
• Guarnición en goma de silicona alimentaria con único punto de junta.
• Válvula esférica relacionada con la manija.
• Descargador de aire.
• Válvula de securidad tarada a 0,35 bar.
• Filtros interiores de protección móviles para las operaciones de limpieza.
Descargador automático de condensación al final de la cocción.

Versión gas

• Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento, de acero inox.
• Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto.
• Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SET-POINT, con sistema de termopares al objeto de asegurar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.

Versión eléctrica

• Calentamiento por medio de resistencias acorazadas (INCOLOY-800), controlado por la tarjeta electrónica con sistema de termopares para garantizar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.

DBRG180

BETTERPAN

Semplicità elettronica / Electronic simplicity
Elektronische einfachheit / Simplicitée électronique
Sencillez electronica

I

- Autodiagnostica funzioni di sicurezza
- Programmazione intuitiva
- Messaggistica in lingua su display retro-illuminato a doppia riga
- Selezione del tipo di cottura (brasatura, bollitura, frittura, pressione, sonda al cuore, sonda al cuore + pressione, sonda al cuore soft)
- Funzione mantenimento temperatura a 65° per cotture con sonda al cuore
- Impostazione tempi e temperature (50 - 250 °C)
- Segnalazione acustica di fine cottura
- Selezione sonda di temperatura (fondo, vasca, cuore prodotto)
- Carico automatico acqua (calda/fredda) in vasca con conta-litri
- Funzione start cottura posticipata
- Funzione sollevamento automatico cestelli nei modelli DBR...-C
- Interfaccia integrata per connessione HACCP
- Manutenzione programmata

GB

- Auto diagnosis safety functions
- Intuitive programming
- Messages in foreign languages on a back lighted display with two lines
- Cooking type selection (braising, boiling, frying, underpressure, coreprobe, underpressure + coreprobe, coreprobe soft)
- Function for holding 65° C temperature for cookings with core-probe
- Cooking times and temperatures selection (50 - 250 °C)
- Temperature probe selection (bottom, basin, product coreprobe)
- End of cooking sound alarm
- Automatic charge of basin water (hot/cold) with litre-counter
- Postponed start cooking function
- Automatic baskets lifting function on DBR...-C models
- Integrated interface HACCP connection
- Maintenance scheduled

D
- Autodiagnose, Sicherheitsfunktionen
- Intuitive Programmierung
- Hinterleuchtetes Display, Zweizeilig, in Landessprache
- Auswahl der Garart (Braten, Kochen, Frittieren, Druckgaren, Kerntemperaturesonde, Kerntemperatur mit Druckgaren, Kerntemperatursonde Kochen soft)
- Funktion Halten der Temperatur bei 65° für das Kochen mit Kemtemperatursonde
- Zeit- und Temperaturvorwahl (50 - 250 °C)
- Auswahl Temperatursonde (Boden, Innenraum, Kerntemperatur)
- Akustisches Signal bei Ende Kochzyklus
- Automatische Wasserzufuhr (warm/kalt) mit Litervorwahl
- Start Zeitverzögert
- Funktion automatische Korbanhebung für die Modelle DBR...-C
- Integrierte Schnittstelle für HACCP
- Programmierte Wartung

F
- Auto diagnostique des fonctions de sécurité
- Simple et facile d'utilisation
- Message en différentes langues sur la fiche électronique du tableau des commandes
- Sélection du type de cuisson (sauteuse, marmite, braisière, friteuse, sonde à coer 3 positions). Mantient en températures (de 50-250 °C)
- Fonction maintient en température à 65° pour cuisson avec sonde à coeur
- Minuterie (de 0 à 99 ou infini), programmations des températures (de 50-250 °C)
- Sélection sonde de température (fond, cuve, à cœur du produit)
- Doseur d'eau avec comptes litres eau (chaude/froide)
- Fonction cuisson différée
- Fonction soulévement automatique paniers pour les modèles DBR...-C
- Interface intégrée pour connexion HACCP
- Fonction entretien programmé

E
- Autodiagnóstico funciones de securidad
- Programación intuitiva
- Mensajes en idiomas sur display retro-iluminado con dos lineas
- Selección funciones de cocción (asados, hervir, freir, a presión, sonda corazon, sonda corazon con presión, sonda corazon cocción soft)
- Function de mantenimento de la temperatura a los 65° para cocciones con sonda corazon
- Programación tiempos y temperaturas (50 - 250 °C)
- Selección sonda de temperatura (fondo, cuba, corazon)
- Señal acústica de fin de la cocción
- Carga automatica agua (caliente/fria) en cuba con cuentalitros
- Funcion marcha de cocción diférida
- Elevacion automatica de los cestos por los modelos DBR...-C
- Interfaz integrada por connexión HACCP
- Manutención programada

BETTERPAN

COTTURA A PRESSIONE
Versioni con coperchio autoclave

PRESSURE COOKING
Autoclave lid versions

DRUCKGAREN
Versionen mit Deckel Autoclave

CUISSON SOUS PRESSION
Modèles avec couvercle autoclave

COCCIÓN A PRESIÓN
Versiónes con tapa autoclave

Questi sono 5 fondamentali motivi che rendono la cottura in pressione delle brasiere BETTERPAN un sicuro investimento nel tempo. Inoltre, la polifunzionalità di queste apparecchiature consente di ridurre gli ingombri in cucina, sostituendo svariate attrezzature tradizionali con un unico apparecchio in grado di brasare, bollire, friggere, cuocere a vapore ed in autoclave.

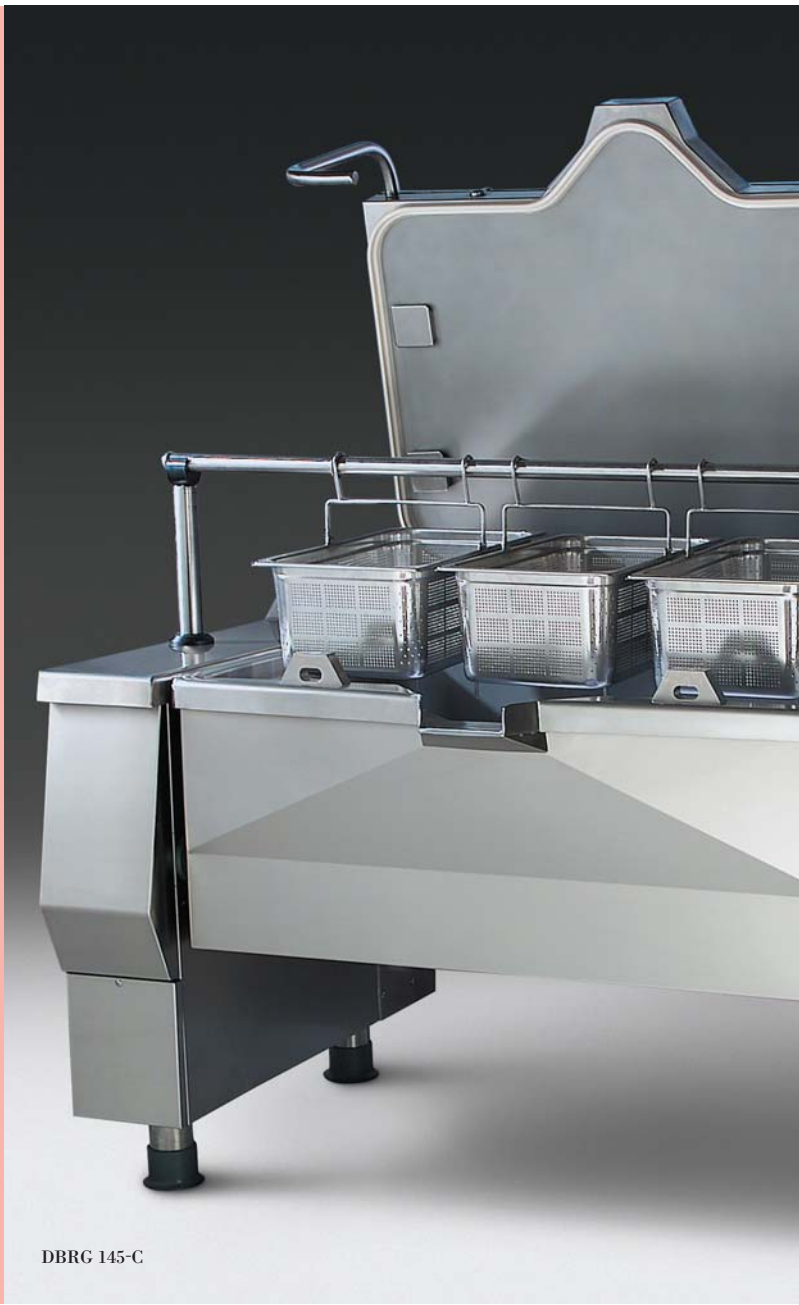
- -40/60% del consumo energetico
- 40/60% lower energy consumption
- 40/60% weniger Energieverbrauch
- -40/60% de la consommation énergétique
- -40/60% en el consumo energético

- -30/40% dei tempi di cottura
- 30/40 % shorter cooking time
- 30-40% weniger Kochzeit
- -30/40% des temps de cuisson
- -30/40% en los tiempos de cocción

- -70% del consumo d'acqua in cottura
- 70% lower cooking water consumption
- 70% weniger Wasserverbrauch
- -70% de la consommation d'eau en cuisson
- -70% en el consumo de agua en cocción

- Riduzione del calo peso
- Smaller shrinkage in weight
- Weniger Gewichtsverlust
- Réduction de la perte de poids
- Reducción de la pérdida de peso

- Maggiore qualità del prodotto finito
- Better quality in end-item
- Bessere Qualität des Endproduktes
- Meilleure qualité du produit fini
- Major cualidad del producto final



DBRG 145-C

GB Those are 5 main reasons that make the pressure cooking of BETTERPAN braising pan a safe investment in the time. Moreover the versatility of those appliances allow to save space in the kitchen , replacing different traditional machines with only one equipment able to braise, to boil, to fry, to cook with steam and with autoclave lid.

D Dies sind 5 fundamentale Gründe, die das Druckgaren mit einer Bratpfanne BETTERPAN zu einer sicheren Investition machen. Weiterhin erlaubt die Multifunktionalität der Pfanne eine Platzeinsparung in der Küche. Verschiedene Geräte werden durch ein einziges Gerät ersetzt das Braten, Kochen, Frittieren und Druckgaren mit Dampf kann.

F Ceci sont les 5 motifs fondamentaux qui rende la cuisson à pression des sauteuses BETTERPAN un investissement sûr dans le temps. En outre, la poly-fonctionnalité de ces appareillages consent la réduction des encombrements en cuisine, en remplaçant différents équipements traditionnels avec un unique appareil capable de braiser, bouillir, frire, cuire à vapeur et en autoclave.

E Estas son 5 fundamentales razones que hacen la cocción a présion de las sartenes BETTERPAN una inversión segura en el tiempo. Adémas, la versatilidad de estas maquinas permite de ahorrar espacio en la cocina , sostituyendo diferentes aparatos tradicionales con un solo instrumento capaz para estofar, para hervir, para freir, para cocinar al vapor y en autoclave.

Alcuni esempi pratici / Some actual examples / Beispiele aus der Praxis / Quelques exemples pratiques / Unos ejemplos practicos

Tempo di cottura (min) Cooking time (min) Produkt Garzeit in Minuten Temps de cuisson (min.) Tempo de cocción (min)	Normale Normal Normal Garen Normal Normal	Pressione Under pressure Druckgaren Pression Presión
• Vitello/Veal/Kalbsfleisch/Veau/Ternera	135	90
• Spezzatino/Stew/Gulasch/Bœuf en daube Guiso de carne	220	145
• Pollo/Chicken/Huhn/Poulet/Pollo	215	145
• Manzo surgelato/Beef frozen/Rindfleisch, tiefgefroren/Bœuf surgelé/Carne de buey congelato	220	150
• Lenticchie/Lentils/Linsen/Lentilles/Lentejas	125	75
• Patate/Potatoes/Kartoffeln/Pommes de terre/Patatas	70	50
• Lesso con verdura/Boiler meat with vegetables Suppenfleisch mit Gemüse/Bouilli avec légumes Cocido con verduras	220	145

Dati approssimativi/Aproximate data/Daten sind nur ca. Angaben/Données approximatives/Datos aproximados

BETTERPAN

DBRG 180

DBRE 180 S

I **Brasiere polivalenti a controllo elettronico**

GB **Polyvalent eletronic braising pans**

D **Multifunktionale Bratpfanne mit elektronischer Steuerung**

F **Sauteuses polyvalentes à contrôle électronique**

E **Sartenes polivalentes con control electrónico**

Versioni con riscaldamento diretto a gas · Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung · Chauffage gas direct · Alimentación gas directa

		Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion					
MODELLO ***MODEL*** **MODELL** ***MODELE*** **MODELO**	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones GN	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm^2	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Potenza gas *Gas power rating* Gasleistung *Puissance gaz* Potencia gas Kw	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw
DBRG 110 **DBRG 110 S**	1470x1125x1030 h. 1470x1125x650 h.	805x650x250 h.	2 (1/1) + 2 (1/2)	52	110 / 131	28	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz
DBRG 145 **DBRG 145 S**	1725x1125x1030 h. 1725x1125x650 h.	1060x650x250 h.	4 (1/1)	69	145 / 173	35	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz
DBRG 180 **DBRG 180 S**	2000x1125x1030 h. 2000x1125x650 h.	1335x650x250 h.	4 (1/1) + 2 (1/2)	87	180 / 217	42	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz
DBRG 220 **DBRG 220 S**	2255x1125x1030 h. 2255x1125x650 h.	1590x650x250 h.	6 (1/1)	103	220 / 258	52,5	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz

Versioni con riscaldamento diretto elettrico · Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung · Chauffage electríque direct · Alimentación eléctrica directa

		Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion					
MODELLO ***MODEL*** **MODELL** ***MODELE*** **MODELO**	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones GN	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm^2	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw	Voltaggio *Voltage* Anschlusswert *Voltage* Voltaje Kw
DBRE 110 **DBRE 110 S**	1470x1125x1030 h. 1470x1125x650 h.	805x650x250 h.	2 (1/1) + 2 (1/2)	52	110 / 131	3N+PE AC V400/50 Hz	17
DBRE 145 **DBRE 145 S**	1725x1125x1030 h. 1725x1125x650 h.	1060x650x250 h.	4 (1/1)	69	145 / 173	3N+PE AC V400/50 Hz	20
DBRE 180 **DBRE 180 S**	2000x1125x1030 h. 2000x1125x650 h.	1335x650x250 h.	4 (1/1) + 2 (1/2)	87	180 / 217	3N+PE AC V400/50 Hz	27
DBRE 220 **DBRE 220 S**	2255x1125x1030 h. 2255x1125x650 h.	1590x650x250 h.	6 (1/1)	103	220 / 258	3N+PE AC V400/50 Hz	30

DBRG 145-C

I Brasiere polivalenti a controllo elettronico con alzacesti

GB Polyvalent eletronic braising pans with automatic baskets lifting

D Multifunktionale Bratpfanne mit elektronischer Steuerung automatische Korbanhebung

F Sauteuses polyvalentes à contrôle électronique avec soulèvement automatique paniers

E Sartenes polivalentes con control electrónico y elevación automática cestos

Versioni con riscaldamento diretto a gas · Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung · Chauffage gas direct · Alimentación gas directa

		Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion							
MODELLO ***MODEL*** **MODELL** ***MODELE*** **MODELO**	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones GN	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm²	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Sollev. cestelli *Basket lift* Korbhebungs *Soulèv. paniers* Elevación cestos GN	Potenza gas *Gas power rating* Gasleistung *Puissance gaz* Potencia gas Kw	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw
DBRG 110-C	1470x1125x1030 h.	805x650x250 h.	2 (1/1) + 2 (1/2)	52	110 / 131	2 (1/1)	28	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz
DBRG 145-C	1725x1125x1030 h.	1060x650x250 h.	4 (1/1)	69	145 / 173	3 (1/1)	35	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz
DBRG 180-C	2000x1125x1030 h.	1335x650x250 h.	4 (1/1) + 2 (1/2)	87	180 / 217	4 (1/1)	42	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz
DBRG 220-C	2255x1125x1030 h.	1590x650x250 h.	6 (1/1)	103	220 / 258	4 (1/1)	52,5	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz

Versioni con riscaldamento diretto elettrico · Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung · Chauffage electríque direct · Alimentación eléctrica directa

		Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion						
MODELLO ***MODEL*** **MODELL** ***MODELE*** **MODELO**	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones GN	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm²	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Sollev. cestelli *Basket lift* Korbhebungs *Soulèv. paniers* Elevación cestos GN	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw	Voltaggio *Voltage* Anschlusswert *Voltage* Voltaje Kw
DBRE 110-C	1470x1125x1030 h.	805x650x250 h.	2 (1/1) + 2 (1/2)	52	110 / 131	2 (1/1)	3N+PE AC V400/50 Hz	17
DBRE 145-C	1725x1125x1030 h.	1060x650x250 h.	4 (1/1)	69	145 / 173	3 (1/1)	3N+PE AC V400/50 Hz	20
DBRE 180-C	2000x1125x1030 h.	1335x650x250 h.	4 (1/1) + 2 (1/2)	87	180 / 217	4 (1/1)	3N+PE AC V400/50 Hz	27
DBRE 220-C	2255x1125x1030 h.	1590x650x250 h.	6 (1/1)	103	220 / 258	4 (1/1)	3N+PE AC V400/50 Hz	30

BETTERPAN

DBRG 110 A

DBRG 110 SA

I **Brasiere polivalenti a pressione a controllo elettronico**

GB **Polyvalent eletronic pressure braising pans**

D **Multifunktionale Bratpfanne druckdeckel mit elektronischer Steuerung**

F **Sauteuses polyvalentes sous pression à contrôle électronique**

E **Sartenes polivalentes con control electrónico a pressión**

Versioni con riscaldamento diretto a gas · Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung · Chauffage gas direct · Alimentación gas directa

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion: Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Capacità *Capacity* Kapazität *Capacité* Capacidad GN	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm^2	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Potenza gas *Gas power rating* Gasleistung *Puissance gaz* Potencia gas Kw	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw	Autoclave *Autoklav* bar
DBRG 110 A	1470x1125x1030 h.	805x650x250 h.	2 (1/1)	52	110 / 131	28	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz	0,35
DBRG 110 SA	1470x1125x650 h.							
DBRG 145 A	1725x1125x1030 h.	1060x650x250 h.	3 (1/1)	69	145 / 173	35	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz	0,35
DBRG 145 SA	1725x1125x650 h.							
DBRG 180 A	2000x1125x1030 h.	1335x650x250 h.	4 (1/1)	87	180 / 217	42	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz	0,35
DBRG 180 SA	2000x1125x650 h.							

Versioni con riscaldamento diretto elettrico · Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung · Chauffage electríque direct · Alimentación eléctrica directa

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion: Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Capacità *Capacity* Kapazität *Capacité* Capacidad GN	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm^2	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw	Voltaggio *Voltage* Anschlusswert *Voltage* Voltaje Kw	Autoclave *Autoklav* bar
DBRE 110 A	1470x1125x1030 h.	805x650x250 h.	2 (1/1)	52	110 / 131	3N+PE AC V400/50 Hz	17	0,35
DBRE 110 SA	1470x1125x650 h.							
DBRE 145 A	1725x1125x1030 h.	1060x650x250 h.	3 (1/1)	69	145 / 173	3N+PE AC V400/50 Hz	20	0,35
DBRE 145 SA	1725x1125x650 h.							
DBRE 180 A	2000x1125x1030 h.	1335x650x250 h.	4 (1/1)	87	180 / 217	3N+PE AC V400/50 Hz	27	0,35
DBRE 180 SA	2000x1125x650 h.							

DBRG 145 A-C

I **Brasiere polivalenti a pressione a controllo elettronico con alzacesti**

GB **Polyvalent eletronic pressure braising pans with automatic baskets lifting**

D **Multifunktionale Bratpfanne druckdeckel mit elektronischer Steuerung automatische Korbanhebung**

F **Sauteuses polyvalentes sous pression à contrôle électronique avec soulèvement automatique paniers**

E **Sartenes polivalentes a pressión con control electrónico y elevación automática cestos**

Versioni con riscaldamento diretto a gas · Direct gas heating
Direkte Gasbeheizung · Chauffage gas direct · Alimentación gas directa

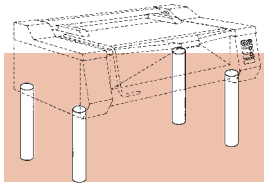
		Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion							
MODELLO ***MODEL*** **MODELL** ***MODELE*** **MODELO**	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm^2	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Sollev. cestelli / Capacità *Basket lift / Capacity* Korbhebungs / Kapazität *Soulèv. paniers / Capacité* Elevación cestos / Capacidad GN	Potenza gas *Gas power rating* Gasleistung *Puissance gaz* Potencia gas Kw	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw	Autoclave *Autoklav* bar
DBRG 110 A-C	1470x1125x1030 h.	805x650x250 h.	52	110 / 131	2 (1/1)	28	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz	0,35
DBRG 145 A-C	1725x1125x1030 h.	1060x650x250 h.	69	145 / 173	3 (1/1)	35	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz	0,35
DBRG 180 A-C	2000x1125x1030 h.	1335x650x250 h.	87	180 / 217	4 (1/1)	42	0,2 1N+PE AC V230/50 Hz	0,35

Versioni con riscaldamento diretto elettrico · Direct electric heating
Direkte Elektrobeheizung · Chauffage electríque direct · Alimentación eléctrica directa

		Vasca di cottura · *Cooking vessel* · Kochbehälter · *Cuve de cuisson* · Cuba de coccion						
MODELLO ***MODEL*** **MODELL** ***MODELE*** **MODELO**	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Superf. fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superf. fondo dm^2	Volume utile / totale *Useful / Overall capacity* Nutzvolumen / Gesamtvolumen *Volume utile / total* Volúmen útil / total lt.	Sollev. cestelli / Capacità *Basket lift / Capacity* Korbhebungs / Kapazität *Soulèv. paniers / Capacité* Elevación cestos / Capacidad GN	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw	Voltaggio *Voltage* Anschlusswert *Voltage* Voltaje Kw	Autoclave *Autoklav* bar
DBRE 110 A-C	1470x1125x1030 h.	805x650x250 h.	52	110 / 131	2 (1/1)	3N+PE AC V400/50 Hz	17	0,35
DBRE 145 A-C	1725x1125x1030 h.	1060x650x250 h.	69	145 / 173	3 (1/1)	3N+PE AC V400/50 Hz	20	0,35
DBRE 180 A-C	2000x1125x1030 h.	1335x650x250 h.	87	180 / 217	4 (1/1)	3N+PE AC V400/50 Hz	27	0,35

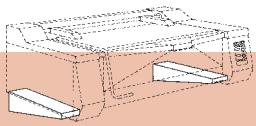
BETTERPAN

OPTIONAL



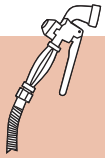
DAPT0010

Solo per versioni "S"
Only for "S" versions
Nur für "S" Versiones
Seulement pour version "S"
Sólo versiones "S"



DASS0010

Solo per versioni "S"
Only for "S" versions
Nur für "S" Versiones
Seulement pour version "S"
Sólo versiones "S"



DADE0010

Doccia per il lavaggio
Cleaning shower
Handbrause
Douchette de lavage
Ducha para lavado

DAPC0230

Presa di corrente 230 V
Current tap 230 V
Elektrische steckdose 230 V
Prise de courent 230 V
Toma de corriente 230 V

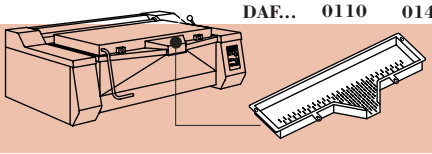
DSAC 0000*

Sonda al cuore
Coreprobe
Kerntemperatursonde
Sonde à coer
Sonda corazon

*Standard on DBR...A

D150 (x 4) Ø 150

Ruote
Wheels
Fahrbares
Roues
Ruedas

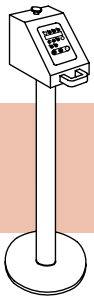


DAF... 0110 0145 0180 0220

Colino
Strainer
Sieb
Égouttoir
Colador

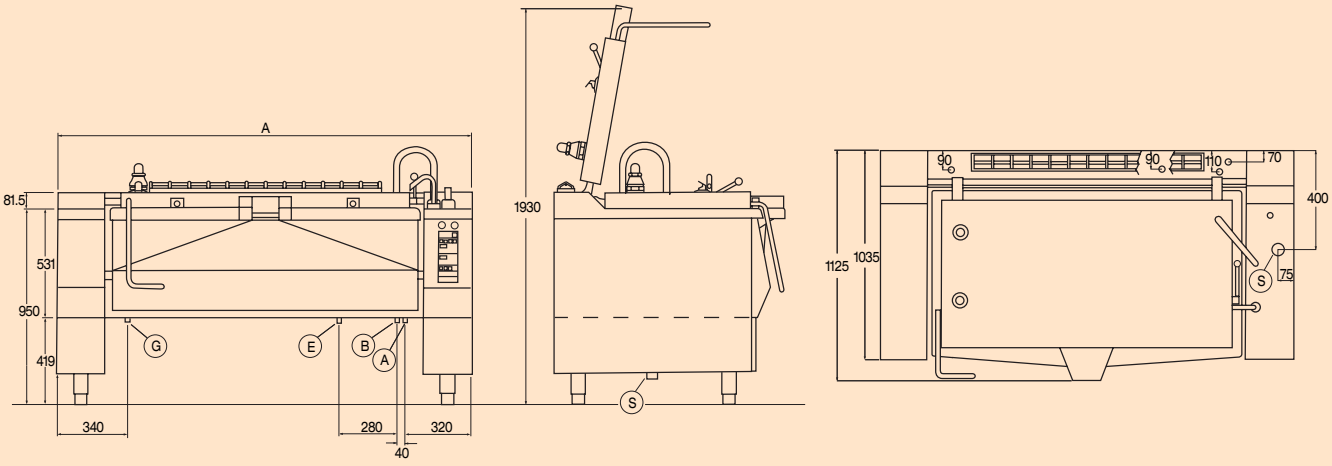
DACR 0010

Quadro comandi a muro
Control panel on wall
Bedientastatur für Wandbefestigung
Cadre commandes au mur
Cuadro de mandos de pared



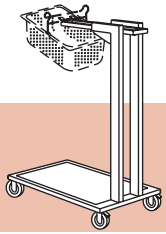
DACR 0020

Consolle comandi esterni
Control panel on consolle
Externe Bedieneinheit
Consoles commandes externes
Cuadro de mandos exteriores



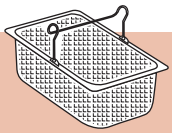
(E)	Collegamento elettrico *Electric connection* Elektrische Verbindung *Connexion électrique* Conexión eléctrica	(A)	Raccordo acqua calda *Hot water inlet* Warmwasseranschluss *Raccordement eau chaude* Toma agua caliente	3/4"	(S)	Scarico condensa *Condensate drain* Kondenswasserablauf *Sortie du condenseur* Descarga condensada	1" 1/4	(G)	Raccordo gas *Gas inlet* Gasanschluss *Raccordement gaz* Toma gas	3/4"	(B)	Raccordo acqua fredda *Cold water inlet* Katlwasseranschluss *Raccordement eau froide* Toma agua fría	3/4"

ACCESSORI / *ACCESSORIES* / ZUBERHÖR / *ACCESSOIRES* / ACCESORIOS



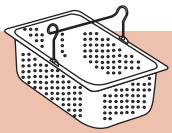
DASC0030

Carrello aggancia-cestelli
Trolley to hook the baskets
Wagen kupplung Körbe
Chariot accroche-paniers
Carro engancha cestos



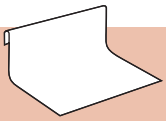
DACF0000 (GN 1/1 h. 200)

Cestello per frittura
Fry-basket
Korb für Frittieren
Panier pur frire
Cesto por freír



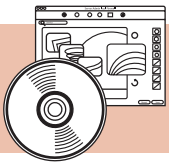
DABF0000 (GN 1/1 h. 200)

Bacinella forata
Container with holes
Behälter mit Löchern
Cuvette perforé
Bandejas perforada



DAPO1000

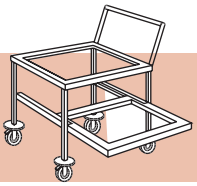
Paletta per omelette
Spatula for omelette
Omelett-Heber
Pelle à omelette
Espátula para tortillas



CPS

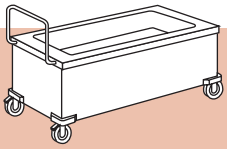
Check Point Software per HACCP
Check Point Software for HACCP

CARRELLI / *TROLLEYS* / WAGEN / *CHARLOTS* / CARROS



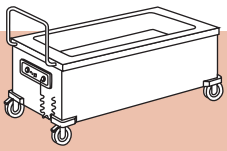
BACP0000 (GN 2/1) + 1 (1/1)

Carrello portabacinelle
Mobile container stand
Wagen für Behälter
Chariot porte-bac GN
Carro portabandejas



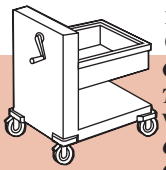
BACC0000 (GN 2/1) **BACC1000** (GN 3/1)

Carrello coibentato
Insulated trolley
Wagen thermisch isoliert
Chariot neutre
Carro aislado



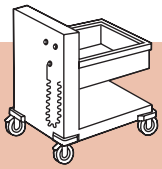
BACR0000 (GN2/1) **BACR1000** (GN 3/1)

Carrello riscaldato
Heated trolley
Wärme wagen
Chariot chauffant
Carro caliente



BACE0010
(GN 2/1)

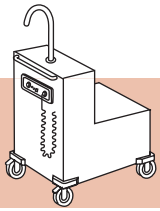
Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot à relevage avec manivelle
Carro con cuba elevable y trasportable



BACE0020
(GN 2/1)

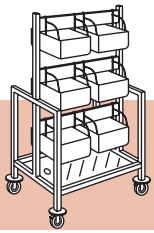
Sollevamento motorizzato / Power lift
Automatische Kippung / Renversement motorisé
Elevación motorizado

Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot à relevage bac GN électrique
Carro con cuba elevable y trasportable



BACF0010

Carrello filtraggio olio con pompa
Oil filter trolley with pump
Filter Wagen für Öl mit Pumpe
Bac de filtration d'huile avec pompe
Carro para la filtración del aceite con bomba



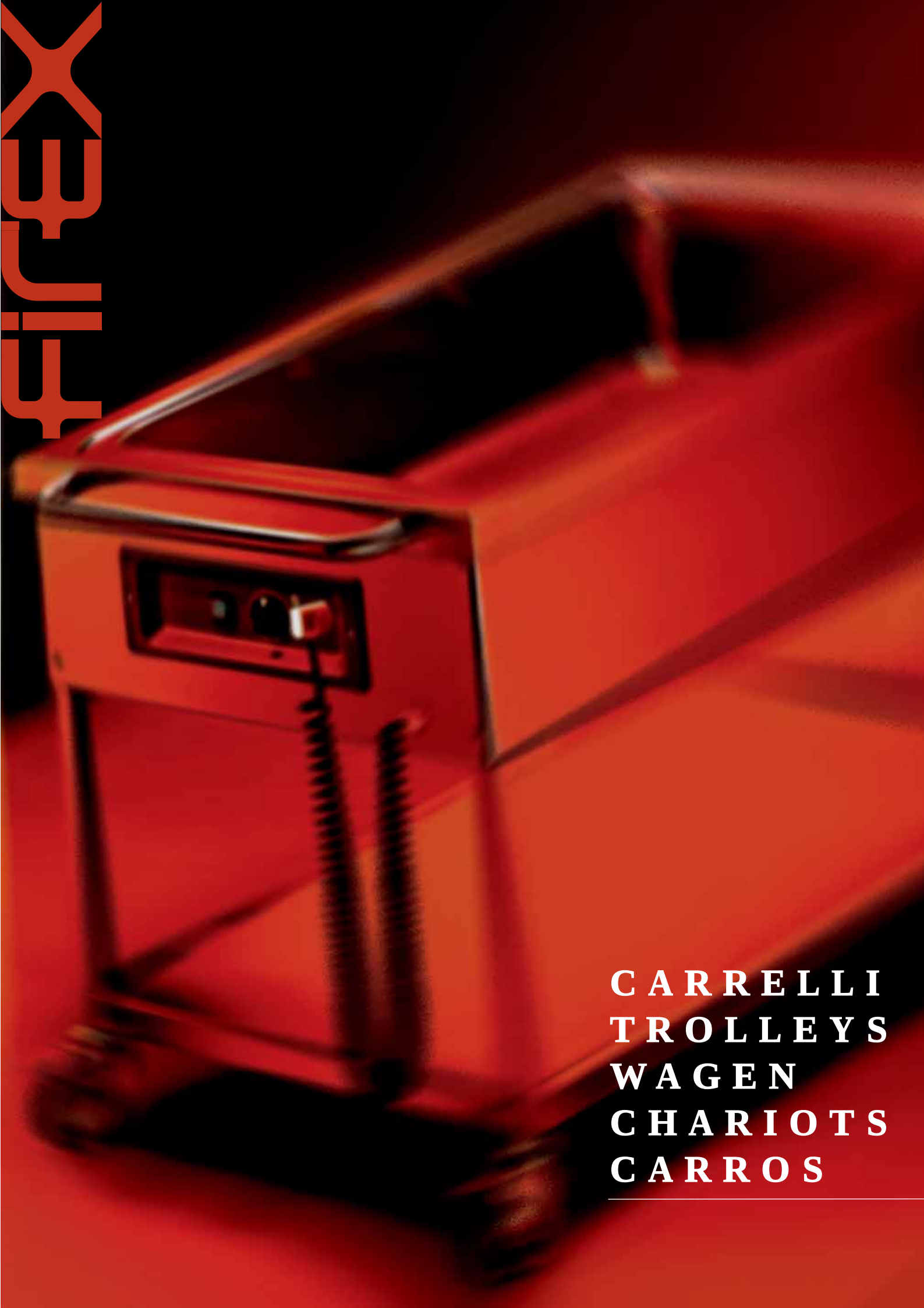
BACP1010

Carrello portabacinelle
Mobile container stand
Wagen für Behälter
Chariot porte-paniers
Carro portabandejas

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

2000 - 09/2007 - L. Pordon - Printed in Italy by Grafiche Antiga



CARRELLI
TROLLEYS
WAGEN
CHARIOTS
CARROS

BACE0010

BACE0020

BACE...

I Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vasca (GN 2/1 h. 200) asportabile. Sistema di innalzamento/abbassamento vasca tramite meccanismo azionato manualmente (BACE0010) o elettricamente (BACE0020). Quattro ruote pivottanti con freno.

GB Entirely made of AISI 304 stainless steel. Removable basin (GN2/1 h.200).
The basin lifting/lowering system is available either with a manually (BACE0010) or an electrically operated (BACE0020) mechanism.
4 pivoting wheels, all of them with brakes.

D Ausführung komplett aus Edelstahl 1.4301. Behälter (GN 2/1 h. 200) herausnehmbar.
System zur Höhenverstellung des Behälters mechanisch (BACE0010) oder elektrisch (BACE0020). 4 feststellbare, drehbare Räder.

F Exécution entièrement en acier inox AISI 304. Cuve (GN2/1 h.200) amovible.
Système de relevage et descente du bac GN2/1 h. 200 par manivelle ou moteur électrique, bac GN2/1 non fourni.
4 roues pivotantes toutes avec frein.

E Realización enteramente en acero inox AISI 304. Cuba (GN2/1 h.200) extirpable.
Sistema de elevación /descenso de la cuba por medio de mecanismo accionado manualmente (BACE0010) o eléctricamente (BACE0020). 4 ruedas pivotantes, todas con freno.

BACC0010

BACR1000

BACR1010

BACC0000

BACC...

I Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304.
Vasche coibentate, stampate con spigoli raggiati e dotate di piletta con valvola di scarico a sfera.
Dimensioni atte ad accogliere contenitori GN 1/1 h. 200.
Ripiano inferiore sagomato nei modelli con altezza 800 mm.
Paracolpi in gomma.
Quattro ruote pivottanti, due delle quali con freno.

GB Entirely made of AISI 304 stainless steel. Insulated basins, pressed with rayed edges and with a drain equipped with ball wash-out valve. Dimensions suitable for GN 1/1 h.200 containers. Shaped lower shelf for the 800mm high models.
Rubber buffers. 4 pivoting wheels, 2 of them with brakes.

D Ausführung komplett aus Edelstahl 1.4301. Doppelwandige Wanne, tiefgezogen, mit gerundeten Ecken und Auslauf mit Kugelventil.
Die Wanne kann Behälter GN 1/1 h. 200 aufnehmen.
Profiliertes Zwischenbord für die hohen Modelle (h. 800). Anfahrschutz aus Gummi.
4 drehbare Räder, 2 davon sind feststellbar.

F Exécution entièrement en acier inox AISI 304. Cuves calorifugées, avec angles arrondis et dotées de goulotte avec vanne à sphère. Dimensions aptes à recevoir des récipients GN1/1 h.200.
Etagère inférieure profilée dans les modèles avec comme hauteur 800 mm. Pare-chocs en caoutchouc. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

E Realización enteramente en acero inox AISI 304. Cubas aisladas, moldeadas con cantos radiados y provistas de pila con válvula de descarga de bola. Dimensiones adecuadas para alojar recipientes GN 1/1 h. 200. Estante inferior perfilado en los modelos con altura de 800 mm. Parachoques de goma. 4 ruedas pivotantes, 2 de las cuales provistas de freno.

BACR...

I Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vasche coibentate, stampate con spigoli raggiati e dotate di piletta con valvola di scarico a sfera. Dimensioni atte ad accogliere contenitori GN 1/1 h. 200. Riscaldamento garantito da resistenze da 800 w (BACR0010) e 1200 w (BACR1010) posizionate sotto la vasca. Ripiano inferiore sagomato nei modelli con altezza 800 mm. Paracolpi in gomma. Quattro ruote pivottanti, due delle quali con freno.

GB Entirely made of AISI 304 stainless steel. Insulated basins, pressed with rayed edges and with a drain equipped with ball wash-out valve. Dimensions suitable for GN 1/1 h.200 containers. Heating by means of 800w (BACR0010) and 1200w (BACR1010) heating elements placed beneath the basin. Shaped lower shelf for the 800mm high models. Rubber buffers. 4 pivoting wheels, 2 of them with brakes.

D Ausführung komplett aus Edelstahl 1.4301. Doppelwandige Wanne, tiefgezogen, mit gerundeten Ecken und Auslauf mit Kugelventil. Die Wanne kann Behälter GN 1/1 h. 200 aufnehmen. Heizung durch Widerstände die sich unterhalb der Wanne befinden, 800 W für BACR0010 und 1200 W für BACR1010. Profiliertes Zwischenbord für die hohen Modelle (h. 800). Anfahrschutz aus Gummi. 4 drehbare Räder, 2 davon sind feststellbar.

F Exécution entièrement en acier inox AISI 304. Cuves calorifugées avec angles arrondis et dotées de vanne à sphère. Dimensions aptes à recevoir des récipients GN 1/1 h.200. Chauffage garanti par des résistances de 800 w (BACR0010) et 1200w (BACR1010) positionnées sous la cuve. Etagère inférieure profilée dans les modèles avec comme hauteur 800mm. Pare-chocs en caoutchouc. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

E Realización enteramente en acero inox AISI 304. Cubas aisladas, moldeadas con cantos radiados y provistas de pila con válvula de descarga de bola. Dimensiones adecuadas para alojar recipientes GN 1/1 h. 200. Calentamiento garantizado por resistencias de 800 w (BACR0010) y 1200 w (BACR1010) colocadas debajo de la cuba. Estante inferior perfilado en los modelos con altura de 800 mm. Parachoques de goma. 4 ruedas pivotantes, 2 de las cuales provistas de freno.

BACF0010

I Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304. Capacità vasca lt.75. Pompa di aspirazione/mandata per olio con filtro di pescaggio in acciaio inox. Termostato di controllo che blocca la pompa se la temperatura dell'olio é superiore ai 90ºC. Rubinetto di mandata girevole e con microinterruttore di sicurezza. Paracolpi in gomma. Quattro ruote pivottanti, due delle quali con freno.

GB Entirely made of AISI 304 stainless steel. Basin capacity75 lt. Oil delivery/suction pump with suction filter in stainless steel. The control thermostat stops the pump whenever the oil temperature exceeds 90°C. Rotary delivery cock with safety micro-switch. Rubber buffers. 4 pivoting wheels, 2 of them with brakes.

D Ausführung komplett aus Edelstahl 1.4301. Behältervolumen 75 Liter. Zwei-Wege Pumpe für Öl mit Ansaugfilter aus Edelstahl. Kontrollthermostat der die Pumpe unterbricht, wenn die Temperatur des Öls 90°C übersteigt. Drehbarer Einfüllhahn mit Sicherheitsschalter. Anfahrschutz aus Gummi. 4 drehbare Räder, 2 davon sind feststellbar.

F Exécution entièrement en acier inox AISI 304. Capacité cuve lt. 75. Pompe d'aspiration et de remplissage d'huile avec filtre en acier inox. Thermostat de contrôle qui bloque la pompe si la température de l'huile est supérieure au 90°C. Robinet de remplissage d'huile avec cran de sécurité. Pare-chocs en caoutchouc. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

E Realización enteramente en acero inox AISI 304. Capacidad de la cuba 75 litros. Bomba de aspiración/impulsión para aceite con filtro de calado de acero inox. Termostato de control que para la bomba en el caso de que temperatura del aceite sea superior a 90°C. Llave de paso de impulsión giratoria y provista de microinterruptor de seguridad. Parachoques de goma. 4 ruedas pivotantes, 2 de las cuales provistas de freno.

MODELLO ***MODEL*** **MODELL** ***MODELE*** **MODELO**	Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiones mm.	Dimensioni vasca *Pan dimensions* Tiegelabmessung *Dimension cuve* Dimensiones cuba mm.	Capacità *Capacity* Nennihalt *Capacité* Capacidad GN	Capacità *Capacity* Nennihalt *Capacité* Capacidad lt.	Potenza elett. *Elect. power rating* Elektroleistung *Puissance élect.* Potencia élect. Kw
BACC0000	870x640x400/1100 h.	630x510x225 h.	2GN 1/1	70	-
BACC1000	1170x640x400/900 h.	960x510x225h	3GN 1/1	105	-
BACC0010	870x640x800 h.	630x510x225 h.	2GN 1/1	70	-
BACC1010	1170x640x800 h.	960x510x225 h.	3GN 1/1	105	-
BACR0000	870x640x400/900 h.	630x510x225 h.	2GN 1/1	70	0,8
BACR1000	1200x640x400/900 h.	960x510x225 h.	3GN 1/1	105	1,2
BACR0010	870x640x800 h.	630x510x225 h.	2GN 1/1	70	0,8
BACR1010	1170x640x800 h.	960x510x225 h.	3GN 1/1	105	1,2
BACE0010	720x860x925 h.	_	1GN 2/1	63	-
BACE0020	720x860x925 h.	_	1GN 2/1	63	0,2
BACF0010	500x645x950/1080 h.	400x550x350 h.	_	75	0,04

Alimentazione elettrica 230V / Electric operated models 230V / Elektrobeheizt 230V
Alimentation electrique 230V / Alimentación eléctrica 230V

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 07/2006 - Printed in Italy by Grafiche Antiga - Studio Pordon - Foto Fotografica Dal Mas

DREENER LINE

LAVAVERDURA
VEGETABLE WASHER
GEMÜSESPÜLMASCHINE
LAVE-LÉGUMES
LAVAVERDURAS

DRENER LINE

LAVAVERDURA A SCOMPARTI

SECTIONAL VEGETABLE WASHER

ABTEILBARE GEMÜSEWASCHMASCHINE

LAVE-LÉGUMES À COMPARTIMENTS

LAVAVERDURAS POR COMPARTIMENTOS

I

• Vasca a scomparti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 .
• Sagomatura del fondo vasca per lo scarico totale dell'acqua e dei residui di lavaggio.
• Falso fondo amovibile con fori sborchiati per non danneggiare il prodotto, realizzato in AISI 304.
• Troppopieno dotato di filtro amovibile in acciaio inox.
• Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
• Carico e scarico automatici dell'acqua in vasca, controllati da sensore di livello ed elettrovalvola.
• Sistema di lavaggio automatico fondo "Limpid Water".
• Vortice di lavaggio regolabile generato da ugelli multipli.
• Timer per la regolazione del tempo di lavaggio.

GB

• Basin (subdivided into sections) in stainless steel AISI 304, thickness 20/10 .
• The basin bottom has a special shape which permits the complete discharge of the water and the washing residuals.
• False removable bottom with trimmed holes to avoid any damage of the product, made of AISI 304.
• Overflow with removable filter in stainless steel.
• Stainless steel feet, adjustable in height.
• Automatic charge and discharge of the water into/from the basin, controlled by means of level probe and solenoid valve.
• Automatic bottom washing system "Limpid Water".
• Adjustable washing vortex, created by multiple nozzles.
• Timer to adjust the washing time.

D

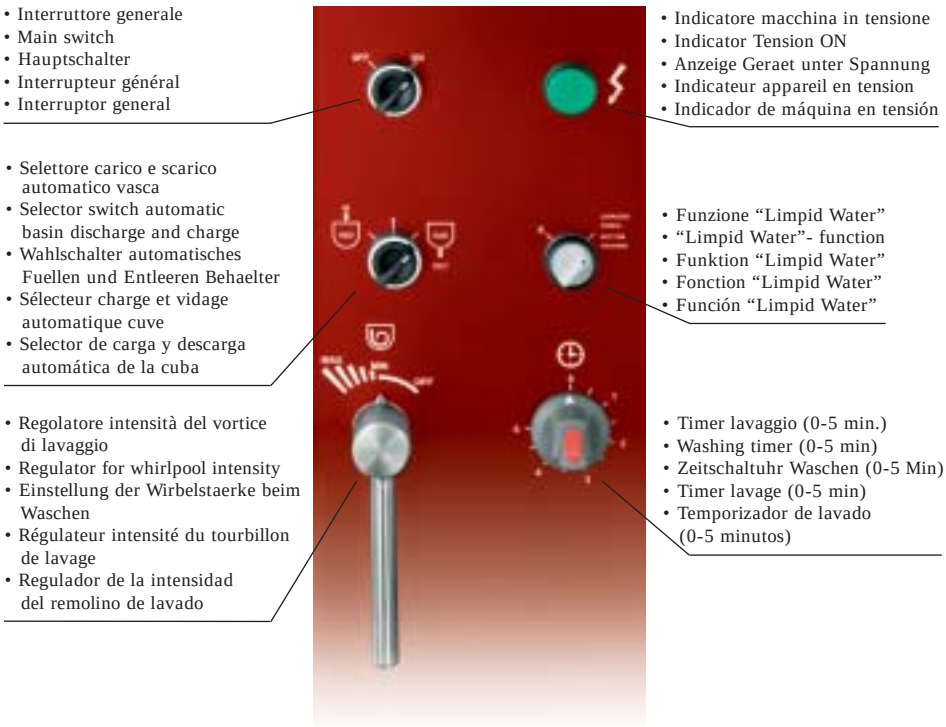
• Abteilbares Becken aus 2 mm CNS 1.4301
• Asymmetrisch geformter Boden des Beckens zur vollstaendigen Entleerung des Wassers und Schmutzpartikel.
• Doppelter Boden aus CNS 1.4301, herausnehmbar, mit nach unten gezogenen Bohrungen damit das Waschgut nicht beschaedigt wird.
• Ueberlauf aus Edelstahl mit herausnehmbarem Filter
•Fuesse aus INOX, in der Hoehe Einstellbar.
• Automatiche Wasser Einfuellung und Ablauf fuer die Wanne, kontrolliert durch Wasserstand Sensoren und Elektroventil.
• Automatisches Spuelen des Bodens “Limpid Water”.
• Einstellbarer Wasserwirbel der mit Mehrfachduesen generiert wird.
• Zeitschaltuhr zur Einstellung der Waschzeit.

F

• Cuve avec cloisons en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10.
• Le fond de la cuve profilé pour vider totalement l’eau et les résidus de lavage.
• Faux fond amovible avec trous arrondis pour ne pas abîmer le produit, réalisé en AISI 304.
• Trop-plein doté de filtre amovible en acier inox.
• Pieds en acier inox réglables en hauteur.
• Chargement et vidange automatique de l’eau en cuve, contrôlés par un capteur de niveau et électro-soupape.
• Système de lavage automatique fond “Limpid Water”.
• Tourbillon de lavage réglable, issu par gicleurs multiples.
• Timer pour le réglage du temps de lavage.

E

• Cuba de compartimientos, de acero inox AISI 304 espesor 20/10 .
• Perfilado del fondo de la cuba para la descarga total del agua y de los residuos de lavado.
• Falso fondo amovible con agujeros perfilados para no dañar el producto, realizado en acero AISI 304.
• Rebosadero provisto de filtro amovible de acero inox.
• Pies de acero inox ajustables en altura.
• Carga y descarga automáticas del agua de la cuba, controladas por detector de nivel y electroválvula.
• Sistema de lavado automático del fondo “Limpid Water”
• Remolino de lavado regulable, producido por inyectores múltiples
• Temporizador para la regulación del tiempo de lavado.



LWD-2

LWD-3

LWD-4

CENTRIFUGA
CENTRIFUGE
ZENTRIFUGE
ESSOREUSE
CENTRIFUGADORA

I

• Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 .
• Coperchio in acciaio inox bilanciato con micro di sicurezza per funzionamento solo con battente chiuso.
• Cestello estraibile con fori sborchiati, realizzato in acciaio inox AISI 304.
• Motore autofrenante con sicurezza termica.
• Quadro comandi a parete.
• On/off apparecchiatura.
• Spia tensione.
• Spia blocco coperchio.
• Timer regolabile.
• Comandi a bordo macchina.
• Start ciclo di asciugatura.
• Interruttore di emergenza.
• Guarnizione in gomma sul basamento macchina per assorbire le vibrazioni e ridurre l'infiltrazione di sporco.

GB

• Structure in AISI 304 stainless steel, thickness 20/10 .
• Balanced cover in stainless steel with safety micro-switch for the operation only with closed swing-door.
• Extractable basket with trimmed drillings, built in AISI 304 stainless steel.
• Self-braking motor with thermal safety switch.
• Four wall-fitted controls.
• Equipment On/off.
• Live control light.
• Cover lock control light.
• Adjustable timer.
• Controls on board of the machine.
• Drying cycle Start.
• Emergency switch.
• Rubber seal on the basement of the machine in order to absorb the vibrations and to reduce the seepage of dirt.

D

• Gehaeuse aus 2 mm CNS 1.4301
• Federkompensierter Deckel aus CNS mit Sicherheitsschalter fuer Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.
• Herausnehmbarer Korb aus CNS 1.4301 mit nach aussen gepraegten Loechern.
• Selbst bremsender Motor mit Thermoschutz.
• Schaltkasten fuer Wandbefestigung.
• EIN/AUS Geraet
• Kontrollampe Spannung
• Kontrollampe Deckelverriegelung
• Einstellbare Zeitschaltur
• Bedienelemente am Geraet
• Start Zyklus Trocknen
• Notstop
• Die Gummidichtung an der Bodenplatte des Geraets nimmt Vibrationen auf und verhindert das Eindringen von Schmutz.

F

Structure en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10.
• Couvercle en acier inox équilibré avec micro de sécurité pour fonctionner seulement avec battant fermé.
• Panier extractible avec trous arrondis, réalisé en acier inox AISI 304.
• Moteur autofreinage avec sécurité thermique.
• Tableau des commandes à parois.
• On/off appareillage.
• Témoin tension .
• Témoin bloc couvercle .
• Timer réglable .
• Commandes à bord de l'appareil.
• Start cycle de séchage.
• Interrupteur d'urgence.
• Joint en caoutchouc dans le soubassement de l'appareil pour absorber les vibrations et réduire l'infiltration de saleté.

E

• Estructura de acero inox AISI 304, espesor 20/10.
• Tapa de acero inox balanceado con microinterruptor de seguridad para el funcionamiento sólo con postigo cerrado.
• Cesta extraíble con agujeros perfilados, realizada en acero inox AISI 304.
• Motor de autofrenado con seguridad térmica.
• Cuadro de mandos de pared.
• On/off del aparato.
• Indicador de tensión.
• Indicador de bloqueo de la tapa.
• Temporizador regulable.
• Mandos en el cuerpo de la máquina.
• Start del ciclo de secado.
• Interruptor de emergencia.
• Empaquetadura de goma en el zócalo de la máquina para amortiguar las vibraciones y reducir la infiltración

DRC 700

GRANDE INNOVAZIONE:
LA VASCA MODULABILE.
Le pareti amovibili in dotazione permettono di suddividere la vasca di lavaggio in più scomparti e quindi di lavare nello stesso momento differenti tipi e quantità di verdura. Risultato: risparmio di acqua, energia, tempo e soprattutto denaro.

A GREAT INNOVATION:
THE MODULARIZABLE BASIN.
The supplied removable walls permit to subdivide the washing basin into several sections and to wash different types and quantities of vegetable at the same time. The result: saving of water, energy, time and - most of all - money.

GROSSARTIGE INNOVATION: DAS TEILBARE BECKEN.
Durch die dazugehoerenden, herausnehmbaren Zwischenwaende kann das Waschbecken in mehrere Bereiche Abgeteilt werden. Es koennen deshalb gleichzeitig verschiedene Arten und Mengen an Gemuese/Salat gewaschen werden.

GRANDE INNOVATION: LA CUVE MODULAIRE.
Les parois amovibles en dotation permettent de subdiviser la cuve de lavage en différents compartiments et donc de laver au même moment différents types et quantité de légumes. Résultat: épargne d'eau, d'énergie, de temps et surtoutd'argent.

UNA GRANDE INNOVACION: LA CUBA MODULABLE.
Las paredes amovibles permiten subdividir la cuba de lavado en más compartimientos y por consiguiente se pueden lavar al mismo tiempo diferentes tipos y cantidades de verdura. Resultado: aborro de agua, energía, tiempo y sobre todo dinero.

ACCESSIBILITA' E PULIZIA.
La speciale conformazione del fondo permette l'eliminazione totale dell'acqua di lavaggio al termine del ciclo. Il falso fondo forato consente il deposito delle impurità sul fondo vasca, ma non il passaggio degli alimenti.

ACCESSIBILITY AND CLEANLINESS.
The special form of the bottom permits the complete elimination of the washing water at the end of the cycle. The false drilled bottom allows the impurities to deposit on the bottom of the basin, but not the food stuff.

FUNKTION UND REINIGUNG.
Durch die spezielle Formgebung des Bodens kann am Ende des Waschzyklus das Wasser vollstaendig Ablaufen. Der doppelte Boden mit Loechern gestattet das Ablagern der Verunreinigungen am Boden, aber die Lebensmittel werden zurueckgehalten.

ACCESSIBILITE' ET NETTOYAGE.
La spéciale conformation du fond permet l'élimination totale de l'eau de lavage à la fin du cycle. Le faux fond foré permet le dépôt des impuretés sur le fond de la cuve, mais ne permet pas le passage des aliments.

ACCESIBILIDAD Y LIMPIEZA.
La conformación especial del fondo permite la eliminación completa del acqua de lavado al final del ciclo. El falso fondo perforado permite el depósito de las impurezas en el fondo de la cuba, pero no el paso de los alimentos.

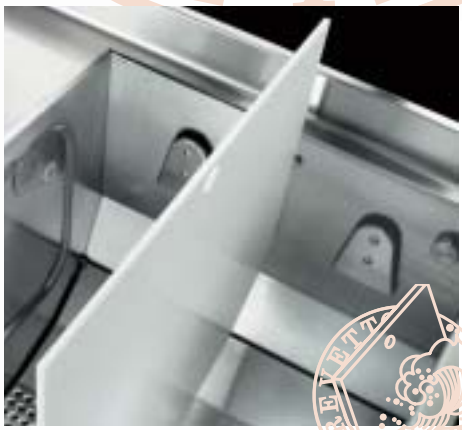
FUNZIONE "LIMPID WATER".
Tramite 3 ugelli ad alta pressione, a fine ciclo vengono spazzati via anche i più piccoli depositi di sporco dal fondo vasca. Senza alcuna operazione manuale si utilizzerà sempre l'acqua perfettamente pulita, lavaggio dopo lavaggio.

"LIMPID WATER"-FUNCTION.
By means of 3 high pressure nozzles, at the end of the cycle, even the smallest dirt deposits are tossed away from the bottom of the basin. Without any manual operation you will always use perfectly clean water, washing after washing.

FUNKTION "LIMPID WATER".
Mit Hilfe von 3 Hockdruckduesen werden am Ende des Waschzyklus auch die kleinsten Schmutzablagerungen vom Boden des Beckens weggespuelt. Ohne jegliche manuelle Taetigkeit wird immer perfekt sauberes Wasser verwendet, fuer jeden neuen Waschvorgang.

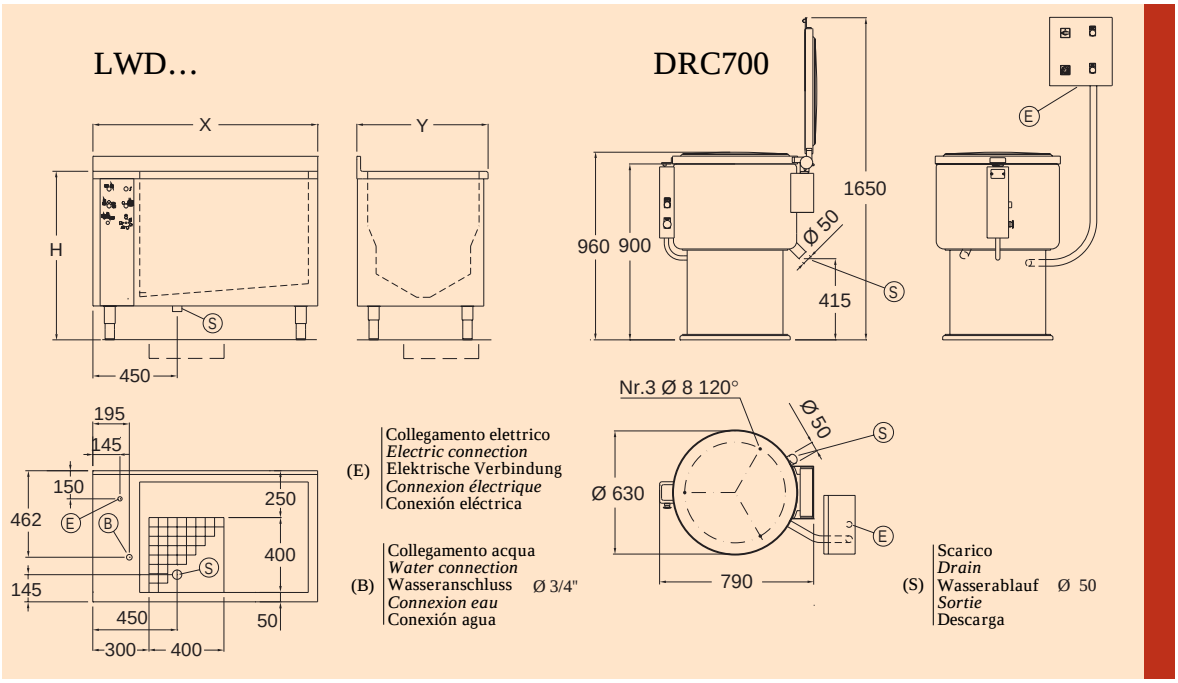
FONCTION "LIMPID WATER".
Par l'intermédiaire de 3 gicleurs à haute pression, à la fin du cycle même les plus petits dépôts de saleté sont balayé du fond de la cuve. Sans aucune opération manuelle, on utilisera toujours de l'eau parfaitement propre, lavage après lavage.

FUNCION "LIMPID WATER".
Por medio de 3 inyectores a alta presión, al final del ciclo se eliminan hasta los más pequeños residuos de suciedad del fondo de la cuba. Sin necesidad de ninguna operación manual, se utilizará siempre el agua perfectamente limpia, lavado tras lavado.

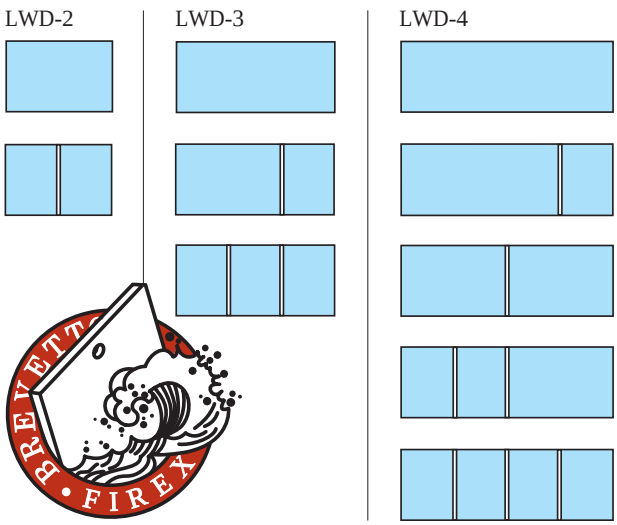


MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		LWD - 2	LWD - 3	LWD - 4
Dimensioni *Dimension* Abmessungen *Dimension* Dimensión	mm. (X) (Y) (H)	900x700x850	1200x700x850	1500x700x850
Capacità vasca *Tank capacity* Beckengroesse *Capacité cuve* Capacidad cuba	lt.	150	225	300
Carico verdura (leggera/pesante) *Load capacity (light/heavy)* Fuellmenge Gemuese (leicht/schwer) *Chargement légume* Carga verdura (ligera/pesada)	Kg.	6,7 / 27	10 / 40	13 / 53
Potenza elettrica *Electric power* Anschlusswert elektrisch *Puissance électrique* Potencia eléctrica	Kw	1,1	1,1	1,5
Tensione *Electrics* Spannung *Tension* Voltaje	V/Hz	400/50-AC-3N+PE		

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		DRC 700
Dimensioni *Dimension* Abmessungen *Dimension* Dimensión	mm.	630x820x900
Volume cesto *Basket volume* Korbinhalt *Volume panier* Volumen de la cesta	lt.	54
Carico verdura (leggera/pesante) *Load capacity (light/heavy)* Fuellmenge Gemuese (leicht/schwer) *Chargement légume* Carga verdura (ligera/pesada)	Kg.	9 / 15
Potenza elettrica *Electric power* Anschlusswert elektrisch *Puissance électrique* Potencia eléctrica	Kw	1,1
Velocità *Speed* Geschwindigkeit *Vitesse* Velocidad	rpm	720
Tensione *Electrics* Spannung *Tension* Voltaje	V/Hz	400/50-AC-3+PE



Modularità vasca / Basin modularity
Variabilitaet Becken / Modularité cuve
Modularidad de la cuba



FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

2000 - 05/2005 - Printed in Italy by Grafiche Antiga - Studio Pordon - Foto Fotografica Dal Mas

MAJOR LINE

CUCIMAX

CUCIMAX

90·130·180·310 LITRI LITRES LITER LITROS

I Sicurezza, affidabilità, maggiore qualità del prodotto finito, disponibilità delle risorse umane, risparmio di tempo e denaro si possono riassumere in una sola parola: CUCIMAX.
Una gamma di apparecchiature polivalenti che permette di lavorare automaticamente e senza costante controllo del personale di cucina.
Ragù, risotti, minestre, spezzatini, pasta, salse, caramellati, creme, marmellate, zuppe, brodi, sughi di carne e pesce, funghi trifolati, besciamella, soffritti, frutti di mare, ripieni per pasta, verdure, mostarde...
sono soltanto pochi esempi delle potenzialità di CUCIMAX.

GB Safety, reliability, better quality of finished goods, availability of human resources, money and time-saving you can resume all those words with only one : CUCIMAX.
A set of polyvalent apparels allows you to work automatically and without a constant control of the kitchen staff.
Ragouts, risottos, soups, stews, pasta, sauces, sweets coated with burnt sugar, creams, jams, broths, meat's and fish's sauces, sautéed mushrooms, white sauce, browned onions, seafood, pastas stuffing, vegetables, mustards...
are only a few examples of CUCIMAX abilities.

BRASIERE MIXER
BRAISING PANS WITH MIXER
BRATPFANNEN MIT MIXER
SAUTEUSES MIXEUR
SARTÉN MIXER

ALIMENTAZIONE GAS • ALIMENTAZIONE ELETTRICA
MIXER INCORPORATO

GAS HEATED MODELS • ELECTRIC HEATED MODELS
BUILT-IN MIXER

GASBEHEIZT • ELEKTROBEHEIZT
EINGEBAUTER MIXER

ALIMENTATION GAZ • ALIMENTATION ELECTRIQUE
AGITATEUR / RACLEUR

ALIMENTACIÓN GAS • ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
MIXER INCORPORADO

D Sicherheit, Zuverlässigkeit, qualitativ besseres Kochergebnis, weniger Zeitaufwand für das Bedienpersonal, die Ersparnis an Zeit und Geld kann in einem Wort zusammengefasst werden : CUCIMAX.
Ein Produktprogramm mit sehr universell einsetzbaren Geräten, die ein Automatisieren der Produktion erlauben, ohne permanente Kontrolle durch das Küchenpersonal.
Ragu, Risotto, Suppen, Gulasch, Nudeln, Soßen, Karamelzucker, Creme, Marmellade, Brühe, Fleischsoßen, Fischsoßen, mit Öl und Essig zubereitete Pilze, Béchamelsoße, Angebratenes, Meeresfrüchte, Füllungen für Nudeln, Gemüse, Senf... sind nur wenige Beispiele für die Leistungsfähigkeit der CUCIMAX.

F Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, ergonomie, disponibilité du personnel, gain de temps et d'argent on peux résumer tous ces mots avec un seul : CUCIMAX.
Une gamme d'appareils polyvalents qui permettent de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine.
Ragoûts, risottos, potages, pâtes, sauces, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, gratin dauphinois... son seulement quelques possibilités de production du CUCIMAX.

E Securidad, fiabilidad, mejor cualidad del producto acabado, disponibilidad de los recursos humanos, ahorro de tiempo y dinero puedes resumir todas estas palabras con una sola : CUCIMAX.
Una gama de equipos polivalentes que permitten de trabajar automaticamente y sin control costante de parte de l'equipo de cocina.
Picadillos de carne, arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, salsas de carne o de pescado, hongos, besamela, sofritos, mariscos, rellenos por pastas, verduras, mostazas... son solamente pocos ejemplos de las capacidades de CUCIMAX.

CUCIMAX

I CARATTERISTICHE SALIENTI

• Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 12 mm e parete spessore 3 mm).
• Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
• Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas.
• Telaio autoportante in AISI 304.
• Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
• Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento dotati di copertura di protezione mobile per le operazioni di pulizia.
• Regolazione della temperatura da 20° a 220°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura e sonda in vasca (optional) a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

Mescolatore
• Dispositivo automatico di mescolamento a tre bracci con raschiatori in teflon ed acciaio armonico, completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia. Rotazione oraria ed antioraria con regolazione delle velocità e dei tempi (compreso tempo pausa), direttamente dal pannello comandi.
• 99 programmi impostabili in funzione dei prodotti da lavorare.

Versioni gas
• Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox .
• Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.
• Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato.

Versioni elettriche
• Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800.

Versione autoclave
• Coperchio a doppia parete, rinforzato e bilanciato tramite molle a gas, con chiusura manuale di Sicurezza comandata da doppio sistema (leverismi e pressione).
Guarnizione in gomma al silicone alimentare.
Scaricatore d'aria. Valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar.

CBTG130A

GB PRINCIPAL FEATURES

• Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm).
• Vessel with electric tilting on front part.
• Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs.
• Self-supporting frame in stainless steel AISI 304.
• Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish.
• En Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations.
• Temperature (adjustable from 20° to 220°C) is measured by a sensor in direct contact with the bottom, just under the cooking surface and a probe in the basin (optional), to ensure a precise temperature survey and a quick reaction of the heating system.

Mixer
• Automatic mixing device with three arms and teflon and harmonic steel scrapers, entirely removable to make cleaning easier.
Rotation in both directions, with speed regulation and time adjustment (including pause time) directly from the control panel.
• 99 programmes programmables en fonction des produits à travailler.

Gas versions
• Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT.

Electric versions
• Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board.

Autoclave version
• Double-wall lid, reinforced and springs loaded counterbalanced type, with manual safety lock controlled by two systems (lever and pressure). Alimentary silicone rubber gasket.
Air-exhaust. Safety valve set at 0,5 bar.

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

• Kochbehälter aus CNS 1.4301 (Boden 12 mm und Seitenwand 3 mm).
• Kessel mit motorgetriebener Kippung auf vorgelagerter Achse.
• Doppelwandiger Deckel aus CNS 1.4301 mit Gasdruckfeder ausgeglichen.
• Selbsttragender Rahmen aus CNS 1.4301 Äußere Verkleidung aus CNS 1.4301, fein satiniert.
•Füsse aus INOX AISI 304, in der Höhe verstellbar, für Reinigungszwecke verschiebbare Schutzringe.
• Temperaturregelung von 20°-220° C durch ein Thermoelement direkt unter dem Kochboden angebracht und eins in dem Kessel (auf Anfrage) zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizungssystems.

Mixer
• Automatisches, 3-armiges Rührwerk mit Schaber aus Teflon und CNS, komplett abnehmbar zu Reinigungszwecken.
• Drehung in zwei Richtungen mit verschiedenen. Geschwindigkeiten und Zeiten (einschließlich Pause) direkt von der Tastatur aus einstellbar.
• 99 mögliche Programme, je nach Produkt, können gespeichert werden.

Gasversion
• Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Automatisches Zündsystem mit Flammüberwachung, ohne Pilotflamme. Elektronisch überwachter Heizvorgang, schaltet 2° vor dem eingestellten SETPOINT auf minimale Heizleistung.

Elektroversion
• Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800.

Version Autoclave
• Doppelwandiger, verstärkter Deckel. Gasdruckfeder unterstützt das Öffnen und Schließen. Zweifaches Sicherheitssystem (mechanisch über ein Hebelsystem und Drücküberwachung)
Dichtung aus lebensmittelechtem Silikon.
Luftableitventil (schließt bei gesättigtem Dampf).
Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt.

Friendly Service

GB PRINCIPAL FEATURES

• Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm).
• Vessel with electric tilting on front part.
• Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs.
• Self-supporting frame in stainless steel AISI 304.
• Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish.
• En Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations.
• Temperature (adjustable from 20° to 220°C) is measured by a sensor in direct contact with the bottom, just under the cooking surface and a probe in the basin (optional), to ensure a precise temperature survey and a quick reaction of the heating system.

Mixer
• Automatic mixing device with three arms and teflon and harmonic steel scrapers, entirely removable to make cleaning easier.
Rotation in both directions, with speed regulation and time adjustment (including pause time) directly from the control panel.
• 99 programmes programmables en fonction des produits à travailler.

Gas versions
• Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT.

Electric versions
• Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board.

Autoclave version
• Double-wall lid, reinforced and springs loaded counterbalanced type, with manual safety lock controlled by two systems (lever and pressure). Alimentary silicone rubber gasket.
Air-exhaust. Safety valve set at 0,5 bar.

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

• Kochbehälter aus CNS 1.4301 (Boden 12 mm und Seitenwand 3 mm).
• Kessel mit motorgetriebener Kippung auf vorgelagerter Achse.
• Doppelwandiger Deckel aus CNS 1.4301 mit Gasdruckfeder ausgeglichen.
• Selbsttragender Rahmen aus CNS 1.4301 Äußere Verkleidung aus CNS 1.4301, fein satiniert.
•Füsse aus INOX AISI 304, in der Höhe verstellbar, für Reinigungszwecke verschiebbare Schutzringe.
• Temperaturregelung von 20°-220° C durch ein Thermoelement direkt unter dem Kochboden angebracht und eins in dem Kessel (auf Anfrage) zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizungssystems.

Mixer
• Automatisches, 3-armiges Rührwerk mit Schaber aus Teflon und CNS, komplett abnehmbar zu Reinigungszwecken.
• Drehung in zwei Richtungen mit verschiedenen. Geschwindigkeiten und Zeiten (einschließlich Pause) direkt von der Tastatur aus einstellbar.
• 99 mögliche Programme, je nach Produkt, können gespeichert werden.

Gasversion
• Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Automatisches Zündsystem mit Flammüberwachung, ohne Pilotflamme. Elektronisch überwachter Heizvorgang, schaltet 2° vor dem eingestellten SETPOINT auf minimale Heizleistung.

Elektroversion
• Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800.

Version Autoclave
• Doppelwandiger, verstärkter Deckel. Gasdruckfeder unterstützt das Öffnen und Schließen. Zweifaches Sicherheitssystem (mechanisch über ein Hebelsystem und Drücküberwachung)
Dichtung aus lebensmittelechtem Silikon.
Luftableitventil (schließt bei gesättigtem Dampf).
Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt.

Friendly Service

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• Cuve de cuisson en AISI 304 (épaisseur fond 12 mm et épaisseur paroi 3 mm).
• Cuve équipée de basculement motorisé sur l'axe avant.
• Couvercle calorifugé à double enveloppe, en AISI 304 équilibré par des ressorts à gaz.
Structure autoportante en AISI 304.
• Revêtements externes en AISI 304 satinage fin.
• Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l appareil à niveau, livrés avec cache amovible pour le nettoyage.
• Réglage de la température de 20° à 220°C par un thermostat placée au-dessus de la surface interne du fond de cuisson et par un autre dans la cuve (sur demande) pour un relevé précis de température et une réaction rapide de monté en température. (Système séquentiel).

Racleur
• Dispositif de mélange automatique, à trois bras, avec racloirs en téflon et acier harmonique , entièrement amovible pour faciliter les opérations de nettoyage. Rotation dans les deux sens avec réglage de la vitesse et des temps (y compris le temps de pause) en agissant directement sur les commandes.
• 99 programmes programmables en fonction des produits à travailler.

Version au gaz
• Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Système d'allumage automatique et contrôle de la flamme sans flamme pilote. Le chauffage est contrôlé par une carte électronique avec insertion automatique d un minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé.

Version électrique
• Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800.

Version Autoclave
• Couvercle à double parois, renforcé et équilibré avec ressorts à gaz,
avec fermeture manuelle de sécurité commandée par double système. Joints en caoutchouc au silicone alimentaire. Déchargeur d'air. Soupape de sécurité tarée à 0,5 bar.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

• Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm).
• Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior.
• Tapa aislada con doble capa, de AISI 304, equilibrada por medio de muelles a gas.
• Bastidor de autosoporte de AISI 304.
Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado.
• Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, provistas de cobertura móvil para las operaciones de limpieza.
• Regulación de la temperatura de 20° a 220° C, mediante un termopar ubicado bajo la superficie interna del fondo de cocción y uno en la cuba (bajo pedido) para obtener una transmisión precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema calfactor.

Mixer
• Dispositivo automático de mezcla con tres brazos y con rascadores de teflon y acero armónico, completamente extirpable para hacer más fáciles las operaciiones de limpieza. Rotación en los dos sentidos, regulación de las velocidades y de los tiempos (tiempo de pausa inclusive) directamente desde el panel de mandos.
• 99 programas para diferentes typos de comidas.

Versión gas
• Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado.

Versión eléctrica
• Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800.

Version Pression
• Tapa de doble pared, reforzada y con basculacion mediante muelles, con cerradura de seguridad manual y con doble sistema (palanca y pression).
Guarnicion de caucho de silicona alimentar.
Descargador de aire. Valvula de seguridad a 0,5 bar.

***CASV0000**

- *Seconda sonda di temperatura a diretto contatto con il prodotto.*
- *Second temperature probe directly in contact with the food.*
- *Zweite Temperaturesonde in direktem Kontact mit dem Kochgut.*
- *Deuxiéme sonde de température a direct contact avec le produit.*
- *Segunda sonda de temperatura en directo contacto con el producto.*

* A richiesta / Optional extra
Auf Anfrage / Sur demande / Bajo pedido

Autoclave

CUCIMAX

COTTURA A PRESSIONE
Versioni con coperchio autoclave

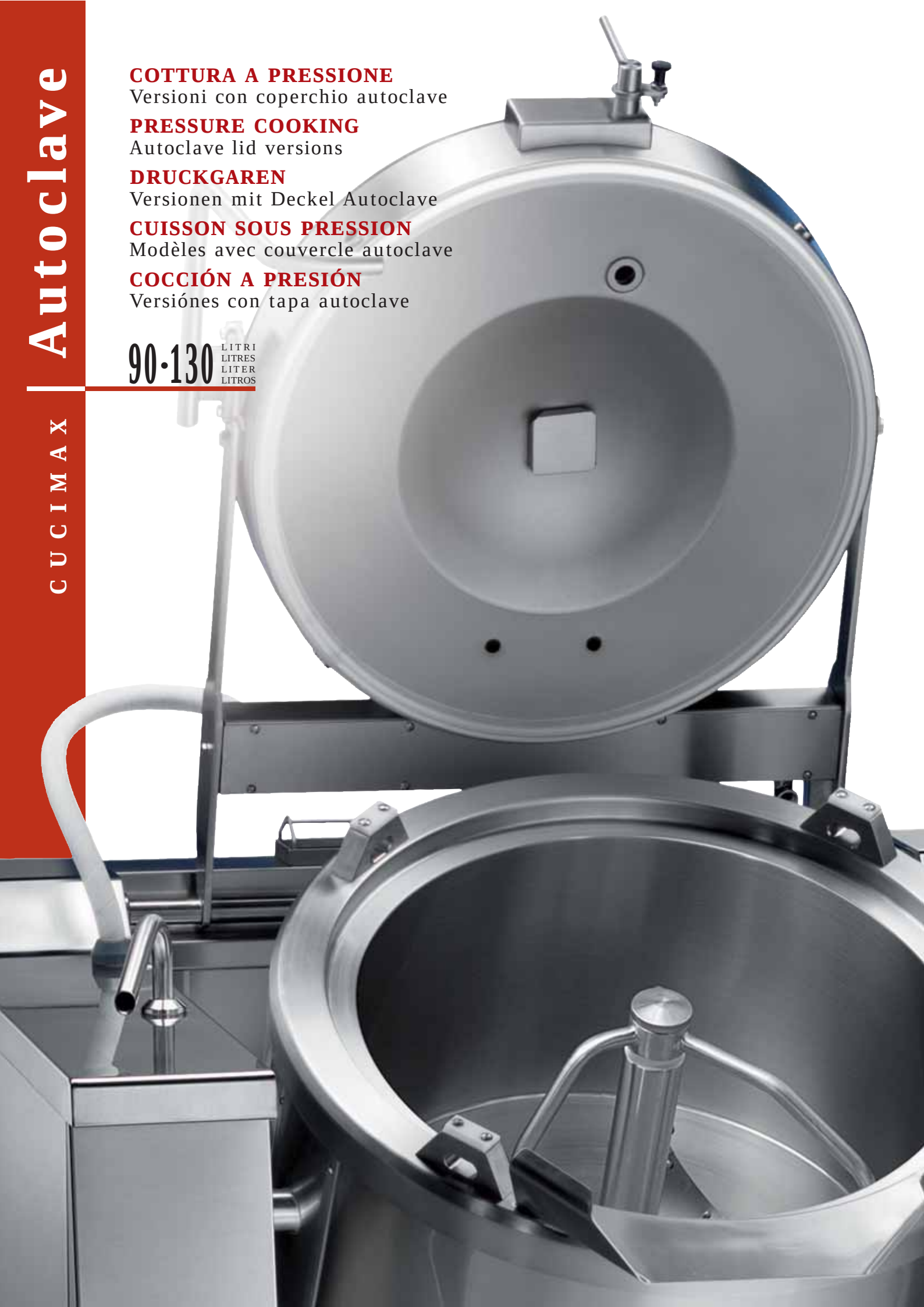
PRESSURE COOKING
Autoclave lid versions

DRUCKGAREN
Versionen mit Deckel Autoclave

CUISSON SOUS PRESSION
Modèles avec couvercle autoclave

COCCIÓN A PRESIÓN
Versiónes con tapa autoclave

90·130 LITRI
LITRES
LITER
LITROS



I Questi sono 5 fondamentali motivi che rendono la cottura in pressione delle brasiere AUTOCLAVE un sicuro investimento nel tempo. Inoltre, la polifunzionalità di queste apparecchiature consente di ridurre gli ingombri in cucina, sostituendo svariate attrezzature tradizionali con un unico apparecchio in grado di brasare, bollire, cuocere a vapore ed in autoclave.

D Dies sind 5 fundamentale Gründe, die das Druckgaren mit einer Bratpfanne AUTOCLAVE zu einer sicheren Investition machen. Weiterhin erlaubt die Multifunktionalität der Pfanne eine Platzeinsparung in der Küche. Verschiedene Geräte werden durch ein einziges Gerät ersetzt das Braten, Kochen, und Druckgaren mit Dampf kann.

E Estas son 5 fundamentales razones que hacen la cocción a présion de las sartenes AUTOCLAVE una inversión segura en el tiempo. Adémas, la versatilidad de estas maquinas permite de ahorrar espacio en la cocina , sostituyendo diferentes aparatos tradicionales con un solo instrumento capaz para estofar, para hervir, para cocinar al vapor y en autoclave.

GB Those are 5 main reasons that make the pressure cooking of AUTOCLAVE braising pan a safe investment in the time. Moreover the versatility of those appliances allow to save space in the kitchen, replacing different traditional machines with only one equipment able to braise, to boil, to cook with steam and with autoclave lid.

F Ceci sont les 5 motifs fondamentaux qui rende la cuisson à pression des sauteuses AUTOCLAVE un investissement sûr dans le temps. En outre, la poly-fonctionnalité de ces appareillages consent la réduction des encombrements en cuisine, en remplaçant différents équipements traditionnels avec un unique appareil capable de braiser, bouillir, cuire à vapeur et en autoclave.

Consumo energetico — **-40/60%**
Lower energy consumption · Weniger Energieverbrauch
Consommation énergétique · Consumo energético

Tempi di cottura — **-30/40%**
Shorter cooking time · Weniger Kochzeit
Temps de cuisson · Tiempos de cocción

Consumo d'acqua in cottura — **-70%**
Lower cooking water consumption · Weniger Wasserverbrauch
Consommation d'eau en cuisson · Consumo de agua en cocción

Riduzione del calo peso
Smaller shrinkage in weight · Weniger Gewichtsverlust
Réduction de la perte de poids · Reducción de la pérdida de peso

Maggiore qualità del prodotto finito
Better quality in end-item · Bessere Qualität des Endproduktes
Meilleure qualité du produit fini · Major cualidad del producto final

Semplicità elettronica / Electronic simplicity
Elektronische einfachheit / Simplicitée électronique
Sencillez electronica

I

- Autodiagnostica funzioni di sicurezza
- Programmazione intuitiva
- Messaggistica in lingua su display retroilluminato a doppia riga
- Impostazione tempi e temperature di cottura (20°-220°C)
- Programmazione tempi e velocità (6-14 rpm) del mescolamento (99 programmi)
- Seconda sonda di temperatura a diretto contatto con il prodotto, per le cotture più delicate (optional)
- Segnalazione acustica di fine cottura
- Carico automatico acqua in vasca con contalitri
- Funzione start cottura posticipata
- Interfaccia integrata per connessione HACCP
- Manutenzione programmata
- Funzione cottura a pressione

GB

- Auto diagnosis safety functions
- Intuitive programming
- Messages in foreign languages on a back lighted display with two lines
- Cooking times and temperatures selection (20°-220°C)
- Times and speed (6-14 rpm) mixer adjustment (99 programs)
- Second temperature probe with direct contact with the food, for delicate cookings (optional)
- End of cooking sound alarm
- Automatic charge of basin water with litre-counter
- Deferred start cooking function
- Integrated interface HACCP connection
- Maintenance scheduled
- Function cooking under pressure

D

- Selbstdiagnose mit Sicherheitsfunktion
- Intuitives Programmieren
- Zweizeilige, hinterleuchtete Anzeige, in Landessprache
- Einstellung der Garzeit und Gartemperatur (20° - 220°C)
- Programmierung Zeit und Geschwindigkeit(6-14 U/min) des Rührwerkes (99 Programme)
- Zweite Temperatursonde in direktem Kontakt mit dem Kochgut für sehr delikate Kochprozesse (optional)
- Akustisches Signal bei Ende des Kochzyklus
- Automatische Wasserzufuhr zum Kochgut mit Literzähler.
- Funktion Start mit Zeitverzögerung
- Integrierte Schnittstelle für HACCP
- Programmierte Wartung
- Funktion Druckgaren

F

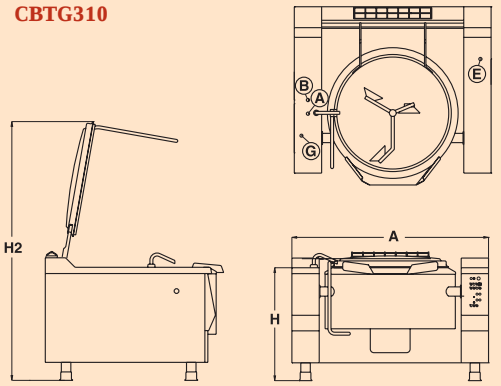
- Auto diagnostique des fonctions de sécurité
- Simple et facile d'utilisation
- Message en differéntes langues sur la fiche électronique du tableau des commandes
- Minuterie (de 0 à 99 ou infini), programmations des températures (de 20°-220°C)
- Possibilité de programmer temps et vélocité (6-14 rpm) du mélangeur (99 Programme)
- Deuxième sonde de température à contact direct avec le produit pour la cuisson plus délicate (option)
- Signal sonore en fin de cuisson
- Doseur d'eau avec comptes litres (eau chaude - eau froide)
- Fonction cuisson différée
- Interface intégrée pour la connexion HACCP
- Fonction entretien programmé
- Fonction cuisson à pression

E

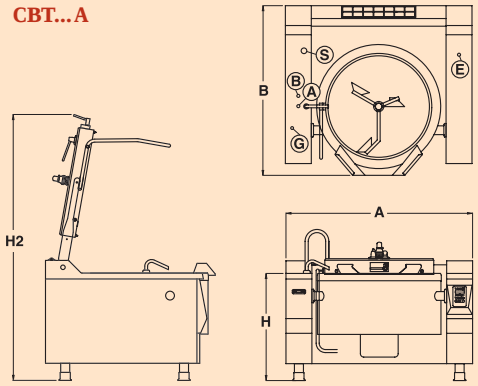
- Autodiagnóstico funciones de securidad
- Programación intuitiva
- Mensajes en idiomas sur display retro-iluminado con dos lineas
- Programación tiempos y temperaturas de cocción (20°-220°C)
- Programación tiempos y velocidad (6-14 rpm) del mixer (99 programas)
- Segunda sonda de temperatura en directo contacto con el producto para las cocciones mas delicadas (optional)
- Señal acústica de fin de la cocción
- Carga automatica agua en cuba con cuentalitros
- Funcion marcha de cocción diférida
- Interfaz integrada por connexión HACCP
- Manutención programada
- Funcion coccion a pression

MODELLO / *MODEL* / MODELL *MODELE* / MODELO		G E		090	090...A	130	130...A	180	310
Dimensione *Dimension* Abmessung *Dimension* Dimensión	A	G-E	mm	1455	1455	1455	1455	1655	1755
	B	G-E	mm	1290	1270	1290	1270	1505	1560
	H	G-E	mm	950	950	950	950	950	950
	H2	G-E	mm	1940	2100	1940	2100	2200	2240
Diametro recipiente *Kettle diameter* Kessel-Durchmesser *Diamètre de la cuve* Diámetro marmita		G-E	mm	700	700	700	700	900	1000
Altezza recipiente *Pan height* Kessel-Höhe *Hauteur de la cuve* Altura marmita		G-E	mm	300	320	400	420	350	450
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total		G-E	lt	115	123	154	162	223	353
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil		G-E	lt	90	95	130	135	180	310
Velocità mixer *Mixer speed* Mixer-Geschwindigkeit *Vitesse racleur* Velocidad mixer		G-E	rpm	6 ÷ 21		6 ÷ 18		6 ÷ 14	6 ÷ 10
Coppia mixer *Mixer torque* Drehmoment Mixer *Couple de rotation racleur* Par de torsion mezclador		G-E	Nm	160		191		236	354
Autoclave *Autoklav*		G-E	bar	–	0,4	–	0,4	–	–
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica		G	Kw	0,6		0,6		0,6	0,6
		E	Kw	13,5		13,5		21	29
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas		G	Kw	22		22		33	49
Temperatura *Temperature* Temperatur *Température* Temperatura		G-E	°C	20 ÷ 220					
Collegamento acqua calda Ⓐ fredda Ⓑ *Hot water connection* Ⓐ *Cold* Ⓑ Warmwasseranschluss Ⓐ Kaltwasseranschluss Ⓑ *Connexion eau chaude* Ⓐ *froide* Ⓑ Conexión agua caliente Ⓐ fría Ⓑ		G-E	Ø	3/4"					
Collegamento elettrico *Electric connection* Elektrische Verbindung *Connexion électrique* Conexión eléctrica	Ⓔ	G	V/Hz	350/50 - AC - 1N + PE					
	Ⓔ	E	V/Hz	400/50 - AC - 3N + PE					
Collegamento gas *Gas connection* Gasanschluss *Connexion gaz* Conexión gas	Ⓖ	G	Ø	3/4"					
Scarico condensa *Condensate drain* Kondenswasserblauf *Sortie du condenseur* Descarga condensada	Ⓢ	G-E	Ø	–	1"	–	1"	–	–

CBTG310



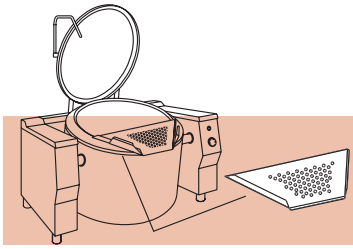
CBT...A



OPTIONAL

D150 (x4) Ø 150

Ruote
Wheels
Fahrbares
Roues
Ruedas



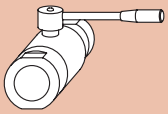
PAF...

Colino
Strainer
Sieb
Égouttoir
Colador

CADE0010

Doccia per il lavaggio
Cleaning shower
Handbrause
Douchette de lavage
Ducha para lavado

PAF2022 (DN 50) **PAF2032 (DN 65)**



Valvola di scarico a farfalla in acciaio inox
Washout stainless butterfly ball valve
Scheibenventil für Ablauf (CNS 18/10)
Vanne de vidage à papillon
Valvula descarga a mariposa in AISI 304

DACP0230

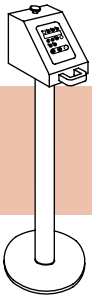
Presa di corrente 230V
Current tap 230V
Elektrische steckdose 230V
Prise de courent 230V
Toma de corriente 230V

CAVS0000

Seconda sonda di temperatura a diretto contatto con il prodotto
Second temperature probe directly in contact with the food
Zweite Temperatursonde in direktem Kontakt mit dem Kochgut
Deuxième sonde de température a direct contact avec le produit
Segunda sonda de temperatura en directo contacto con el producto

DACR 0010

Quadro comandi a muro
Control panel on wall
Bedientastatur für Wandbefestigung
Cadre commandes au mur
Cuadro de mandos de pared

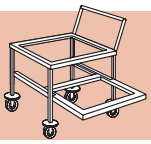


DACR 0020

Consolle comandi esterni
Control panel on consolle
Externe Bedieneinheit
Consoles commandes externes
Cuadro de mandos exteriores

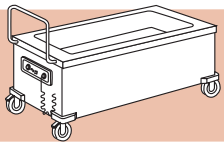
ACCESSORI / *ACCESSORIES* / ZUBERHÖR / *ACCESSOIRES* / ACCESORIOS

BACP0000 GN 2 (1/1) + 1 (1/1)



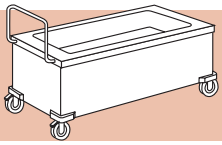
Carrello portabacinelle
Container stand trolley
Wagen für Behälter
Chariot porte-bac GN
Carro portabandejas

BACR0000 (GN 2/1) **BACR1000** (GN 3/1)



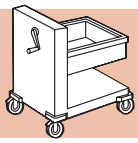
Carrello riscaldato
Heated trolley
Warmewagen
Chariot chauffant
Carro caliente

BACC0000 (GN 2/1) **BACC1000** (GN 3/1)



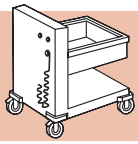
Carrello coibentato
Insulated trolley
Wagen thermisch isoliert
Chariot neutre
Carro aislado

BACE0010 (GN 2/1)



Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot à relevage avec manivelle
Carro con cuba elevable y trasportable

BACE0020 (GN 2/1)
Sollevamento motorizzato / Power lift
Automatische Kippung / Renversement motorisé
Elevación motorizado



Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot de relevage électrique
Carro con cuba elevable y trasportable

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

2000 - 08/2008 - L. Pordon - Printed in Italy by Grafiche Antiga
I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

MAJOR LINE

CUCIMIX

CUCIMIX

I Sicurezza, affidabilità, maggiore qualità del prodotto finito, disponibilità delle risorse umane, risparmio di tempo e denaro si possono riassumere in una sola parola: CUCIMIX.
Un'apparecchiatura polivalente che permette di lavorare automaticamente e senza costante controllo del personale di cucina, in meno di due metri cubi .
Ragù, risotti, minestre, spezzatini, pasta, salse, caramellati, creme, marmellate, brodi, sughi di carne e pesce, funghi trifolati, besciamella, soffritti, frutti di mare, ripieni per pasta, verdure, mostarde... sono soltanto pochi esempi delle potenzialità di CUCIMIX.

GB Safety, reliability, better quality of finished goods, availability of human resources, money and time-saving you can resume all those words with only one : CUCIMIX.
A polyvalent apparel allowing you to work automatically and without a constant control of the kitchen staff, taking up less than two cubic metres.
Ragouts, risottos, soups, stews, pasta, sauces, sweets coated with burnt sugar, creams, jams, broths, meat's and fish's sauces, sautéed mushrooms, white sauce, browned onions, seafood, pastas stuffing, vegetables, mustards... are only a few examples
of CUCIMIX abilities.

D Sicherheit, Zuverlässigkeit, qualitativ besseres Kochergebnis, weniger Zeitaufwand für das Bedienpersonal, die Ersparnis an Zeit und Geld kann in einem Wort zusammengefasst werden : CUCIMIX. Ein multifunktionales Gerät, das ein automatisches Arbeiten in der Küche erlaubt ohne konstante Kontrolle durch das Personal. Der Platzbedarf ist weniger als zwei Kubikmeter.
Ragu, Risotto, Suppen, Gulasch, Nudeln, Soßen, Karamelzucker, Creme, Marmellade, Fleischsoßen, Fischsoßen, mit Öl und Essig zubereitete Pilze, Béchamelsoße, Angebratenes, Meeresfrüchte, Füllungen für Nudeln, Gemüse, Senf... sind nur wenige Beispiele für die Leistungsfähigkeit der CUCIMIX.

F Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, disponibilité des ressources humaines, épargne de temps et d'argent on peux résumer tous ces mots avec un seul : CUCIMIX.
Un appareil polyvalent que permet de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine dans moins de deux mètres cubes.
Ragoûts, risottos, potages, étuvées, pâtes, sauces, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, gratin dauphinois... son seulement quelques exemples des potentialités de CUCIMIX.

E Securidad, fiabilidad, mejor cualidad del producto final, disponibilidad de los recursos humanos, ahorro de tiempo y dinero, puedes resumir todas estas palabras con una sola: CUCIMIX.
Un equipo polivalente que permite de trabajar automaticamente y sin control costante de parte de l'equipo de cocina y en menos de dos metros cubicos.
Picadillos de carne, arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, salsas de carne o de pescado, hongos, besamela, sofritos, mariscos, rellenos por pastas, verduras, mostazas... son solamente pocos ejemplos de las capacidades de CUCIMIX.

CAPV...
- *Raschiatore supplementare.*
- *Extra scraper*
- *Zusätzlicher Schaber*
- *Racleur supplémentaire*
- *Raspador adicional*

CAGM...
- *Griglia supplementare per mixer*
- *Extra grid for mixing element*
- *Zusätzliches Gitter für den Mixer*
- *Grille supplémentaire pour mélangeur*
- *Reja adicional mezcelador*

CAGM... + CAPV...
- *Griglia e raschiatore supplementari*
- *Extra grid and scraper*
- *Zusätzliches Gitter mit Abstreifer*
- *Grille et racleur supplémentaires*
- *Reja y Raspador adicional*

I CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 12 mm e parete spessore 3 mm).
Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
Coperchio e rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.
Regolazione della temperatura da 20 a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

Mescolatore

Dispositivo automatico di mescolamento a tre bracci con raschiatori in teflon ed acciaio armonico, completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia. Rotazione oraria ed antioraria con regolazione delle velocità e dei tempi (compreso tempo pausa) direttamente dal pannello comandi, per adeguare la rotazione del mixer al prodotto da lavorare.

Versioni gas

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox.
Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.
Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato.

Versioni elettriche

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800.

GB CONSTRUCTIVE FEATURES

Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm).
Vessel with electric tilting on front part.
Lid and outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish.
Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.
Temperature (adjustable from 20° to 200°C) is measured by a sensor in direct contact with the bottom, just under the cooking surface, to ensure a precise temperature survey and a quick reaction of the heating system.

Mixer

Automatic mixing device with three arms and teflon and harmonic steel scrapers, entirely removable to make cleaning easier. Rotation in both directions, with speed regulation and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.

Gas versions

Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT

Electric versions

Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board.

D BAULICHE DATEN

Kochbehälter aus CNS 1.4301 (Boden 12 mm und Seitenwand 3 mm).
Kessel mit motorgetriebener Kippung auf vorgelagerter Achse.
Deckel aus CNS 1.4301.
Äußere Verkleidung aus CNS 1.4301, fein satiniert.
Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.
Temperaturregelung von 20°- 200° C durch ein Thermoelement direkt unter dem Kochboden angebracht zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizungssystems.

Mixer

Automatisches, 3-armiges Rührwerk mit Schaber aus Teflon und harmonisches CNS, komplett abnehmbar zu Reinigungszwecken.
Drehung in zwei Richtungen mit verschiedene Geschwindigkeiten und Zeiten (einschließlich Pause) direkt von der Tastatur aus einstellbar, damit die Geschwindigkeit des Rührwerks an das Kochgut angepasst werden kann.

Gasversion

Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Automatisches Zündsystem mit Flammüberwachung, ohne Pilotflamme. Elektronisch überwachter Heizvorgang, schaltet 2° vor dem eingestellten SETPOINT auf minimale Heizleistung

Elektroversion

Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800.

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuve de cuisson en AISI 304 (épaisseur fond 12 mm et épaisseur paroi 3 mm).
Cuve équipée de basculement motorisé sur l'axe avant.
Couvercle en AISI 304.
Revêtements externes en AISI 304 satinage fin.
Pieds en acier inox AISI 304 réglables pour mettre l'appareil à niveau.
Réglage de la température de 20° à 200°C par une thermostat placée au-dessus de la surface interne du fond de cuisson pour une rapidité de réaction du système de chauffage.

Racleur

Dispositif de mélange automatique, à trois bras, avec racloirs en téflon et acier harmonique , entièrement amovible pour faciliter les opérations de nettoyage. Rotation dans les deux sens avec réglage de la vitesse et des temps (y compris le temps de pause) en agissant directement sur les commandes afin d'adapter la rotation du racleur au type de produit à travailler.

Version au gaz

Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Système d allumage automatique et contrôle de la flamme sans flamme pilote.
Le chauffage est contrôlé par une carte électronique avec insertion automatique d un minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé

Version électrique

Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800.

CBTG070

CBTE060R

- *Con valvola di scarico a farfalla in acciaio inox DN50.*
- *With washout stainless steel butterfly valve DN50.*
- *Mit Scheibenventil für Ablauf (CNS 18/10) DN50.*
- *Avec soupape de décharge à papillon DN50.*
- *Con valvola de descarga a mariposa in AISI 304 DN50.*

E CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm).
Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior.
Tapa de AISI 304.
Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado.
Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
Regulación de la temperatura de 20° a 200° C, mediante un termopar ubicado bajo la superficie interna del fondo de cocción para obtener una transmisión precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calefacción.

Mixer

Dispositivo automático de mezcla con tres brazos y con rascadores de teflon y acero armónico, completamente extirpable para hacer más fáciles las operaciones de limpieza. Rotación en los dos sentidos, regulación de las velocidades y de los tiempos (tiempo de pausa incluido) directamente desde el panel de mandos, para adecuar la rotación del mezclado a cada alimento.

Versión gas

Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado.

Versión eléctrica

Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800.

CUCIMIX

I

1. Interruttore generale
2. Interruttore Start/Stop
3. Sonda in vasca*
4. LED Display
5. Selettore temperatura
6. Impostazione dati
7. Selettore tempo
8. Ritorno vasca
9. Ribaltamento vasca
10. Inversione di rotazione mixer
11. Mixer ON/OFF
12. Regolazione velocità mixer
13. Spia riscaldamento in funzione

D

1. Hauptschalter
2. Start/Stop Schalter
3. Kerntemperatursonde*
4. Digitaldisplay
5. Temperaturwahl
6. Datenwahltaste
7. Zeitvorwahl
8. Rücklauf
9. Kippen
10. Mixer-Drehrichtungswechsel
11. Mixer ON/OFF
12. Mixer-Geschwindigkeit
13. Heizung an

E

1. Interruptor general
2. Interruptor Start/Stop
3. Sonda producto en cuba*
4. Display
5. Selector temperatura
6. Programador datos
7. Selector tiempo
8. Retorno cuba
9. Vuelco cuba
10. Inversión sentido rotación mixer
11. Mixer ON/OFF
12. Regulación velocidad mixer
13. Señalización de calentamiento en función

GB

1. Main switch
2. Start/Stop switch
3. Product probe into the vessel*
4. LED display
5. Temperature selector
6. Select switches
7. Time selectors
8. Return button
9. Tilting button
13. Heating on signal-lamp
10. Mixer rotation reversal switch
11. Mixer ON/OFF switch
12. Mixer speed selector
13. Heating on signal-lamp

F

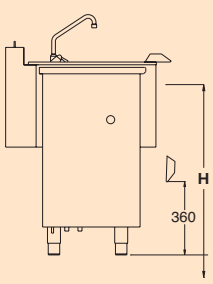
1. Interrupteur général
2. Interrupteur Start/Stop
3. Sonde en cuve*
4. Affichage du temps et températures
5. Sélecteur temperature
6. Inversion du sens de rotation du mixeur
7. Sélecteur temps
8. Retour de la cuve
9. Basculement de la cuve
10. Inversion du sens de rotation du mixeur
11. ON/OFF racleur
12. Réglage vitesse racleur
13. Témoin de chauffe

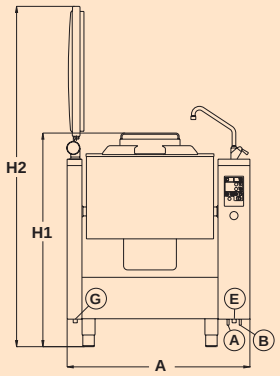
* A richiesta / Optional extra / Auf Anfrage / Sur demande
Bajo pedido

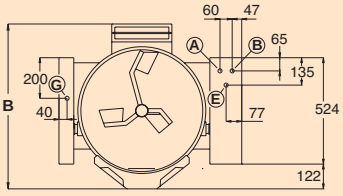
*** CASV0010**

- *Seconda sonda di temperatura a diretto contatto con il prodotto.*
- *Second temperature probe directly in contact with the food.*
- *Zweite Temperaturesonde in direktem Kontact mit dem Kochgut.*
- *Deuxiéme sonde de température a direct contact avec le produit.*
- *Segunda sonda de temperatura en directo contacto con el producto.*

CBT060

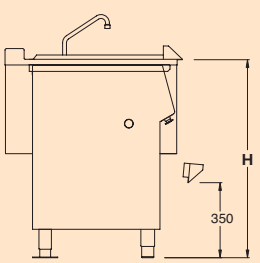


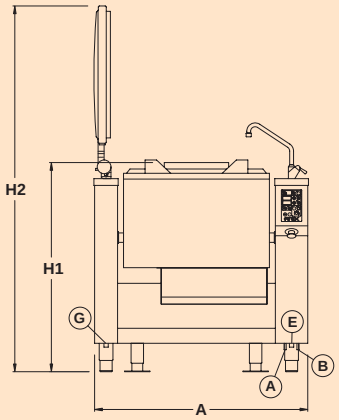


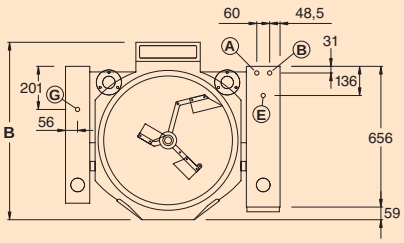


MODELLO / *MODEL* / MODELL *MODELE* / MODELO			CBTG060 CBTG060R	CBTG070	CBTE060 CBTE060R	CBTE070
Dimensione *Dimension* Abmessung *Dimension* Dimensión	A	mm.	900	1000	900	1000
	B	mm.	812	830	700	715
	H	mm.	950	925	950	925
	H1	mm.	1055	975	1015	945
	H2	mm.	1680	1705	1680	1705
Diametro recipiente *Kettle diameter* Kessel-Durchmesser *Diamètre de la cuve* Diámetro marmita		mm.	600	600	600	600
Altezza recipiente *Pan height* Kessel-Höhe *Hauteur de la cuve* Altura marmita		mm.	260	290	260	290
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total		lt.	73	82	73	82
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil		lt.	60	70	60	70
Velocità mixer *Mixer speed* Mixer-Geschwindigkeit *Vitesse racleur* Velocidad mixer		rpm	6 - 20	6 - 22	6 - 20	6 - 22
Coppia motore *Engine torque* Drehmoment Motor *Couple moteur* Par motor		Nm	48	96	48	96
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica		Kw	0,8	0,8	9,4	9,4
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas		Kw	13,5	13,5	–	–
Temperatura *Temperature* Temperatur *Température* Temperatura		C	20 - 200	20 - 200	20 - 200	20 - 200
Collegamento acqua calda *Hot water connection* Warmwasseranschluss *Connexion eau chaude* Conexión agua caliente	(A)	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Collegamento acqua fredda *Cold water connection* Kaltwasseranschluss *Connexion eau froide* Conexión agua fría	(B)	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Collegamento elettrico *Electric connection* Elektrische Verbindung *Connexion électrique* Conexión eléctrica	(E)	V/Hz	230/50 - AC - 1N +PE	230/50 - AC - 1N +PE	400/50 - AC - 3N +PE	400/50 - AC - 3N +PE
Collegamento gas *Gas connection* Gasanschluss *Connexion gaz* Conexión gas	(G)	Ø	1/2"	1/2"	–	–

CBT070





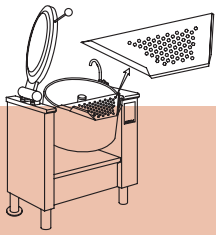


OPTIONAL

060 CASV0010
070 CASV0000

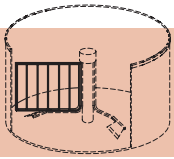
Seconda sonda di temperatura a diretto contatto con il prodotto
Second temperature probe directly in contact with the food
Zweite Temperatursonde in direktem Kontakt mit dem Kochgut
Deuxième sonde de température a direct contact avec le produit
Segunda sonda de temperatura en directo contacto con el producto

060 PAF0601
070 PAF0602



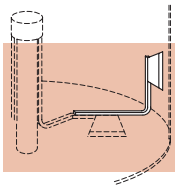
Colino
Strainer
Sieb
Égouttoir
Colador

060 CAGM060
070 CAGM070



Griglia supplementare per mixer
Extra grid for mixing element
Zusätzliches Gitter für den Mixer
Grille supplémentaire pour mélangeur
Reja adicional mezclador

060 CAPV0010
070 CAPV0020

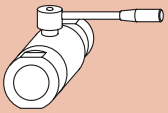


Raschiatore supplementare
Extra scraper
Zusätzlicher Schaber
Racleur supplémentaire
Raspador adicional

060 CAMR0010 (x4) Ø 100 inox
070 CAMR0020 (x4) Ø 100 inox

Ruote
Wheels
Fahrbares
Roues
Ruedas

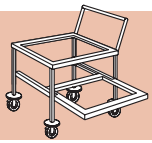
070 PAF2022



Valvola di scarico a farfalla in acciaio inox
Washout stainless butterfly ball valve
Scheibenventil für Ablauf (CNS 18/10)
Vanne de vidage à papillon
Valvula descarga a mariposa in AISI 304

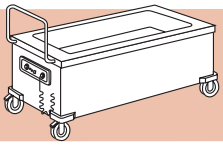
ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBERHÖR
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

BACP0000 GN 2 (1/1) + 1 (1/1)



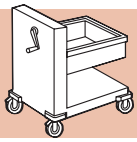
Carrello portabacinelle
Container stand trolley
Wagen für Behälter
Chariot porte - bac GN
Carro portabandejas

BACR0000 (GN 2/1) **BACR1000** (GN 3/1)



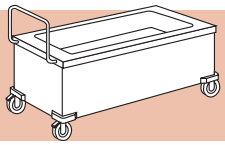
Carrello riscaldato
Heated trolley
Warmewagen
Chariot chauffant
Carro caliente

BACE0010 (GN 2/1)



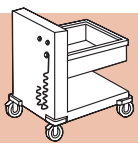
Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot à relevage avec manivelle
Carro con cuba elevable y trasportable

BACC0000 (GN 2/1) **BACC1000** (GN 3/1)



Carrello coibentato
Insulated trolley
Wagen thermisch isoliert
Chariot neutre
Carro aislado

BACE0020 (GN 2/1)
Sollevamento motorizzato / Power lift
Automatische Kippung / Renversement motorisé
Elevación motorizado



Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot à relevage bac GN électrique
Carro con cuba elevable y trasportable

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

0000 - 00/2008 - L. Pordon - Printed in Italy by Grafiche Antiga

MEDIUM LINE

EASYBASKETT

EASYBASKETT

I Le caratteristiche costruttive e l'impiego di materiali di qualità ne garantiscono elevate prestazioni.
Costituiscono la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità.
Nelle versioni indirette il sistema ad intercapedine impedisce che, in fase di cottura, i prodotti attacchino al fondo ed alle pareti del recipiente.

GB The constructive features and utilisation of quality materials guarantee top-level performances.
These Boiling Pans are the easiest and simplest solution for high volume boiling: even products with a high acidity content.
The jacketed heating system (indirect versions) safeguards against scorching and avoids product sticking to the bottom and sides of the pan.

D Die Konstruktion und der Einsatz von Qualitätsmaterialien gewährleisten hohe Leistungen.
Diese Kessel sind die leichteste und einfachste Lösung zum Kochen von grosse Mengen auch für Produkte mit hohem Säuregehalt.
Das doppelwandige Heizsystem verhindert das Anbrennen am Boden und an den Seitenwänden des Kessels.

PENTOLE RIBALTABILI
TILTING KETTLES
KIPPKOCHKESSEL
MARMITES BASCULANTES
MARMITAS BASCULANTES

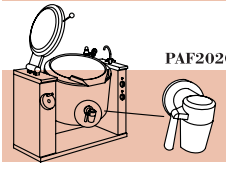
F Les caractéristiques de la construction et l'emploi de matériaux de qualité, sont la garantie de grandes prestations.
Elles constituent la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grande quantité d'aliments, même à haute acidité.
Le système à double interstice empêche que, pendant la phase de cuisson, les produits attachent dans le fond et aux parois du récipient.

E Las características constructivas y el empleo de materiales de calidad, garantizan elevadas prestaciones.
Constituyen el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades de alimentos, aún de elevada acidez.
El sistema de doble pared impide que, en fase de cocción, los productos se peguen en el fondo y en las paredes del recipiente.

OPTIONAL

PAAR1013 PAAR1015

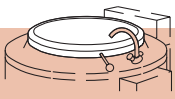
Carico automatico intercapedine
Automatic water-charge of double-jacket
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
Remplissage automatique dans la double paroi
Carga automática camisa intercambiador



PAF2020 PAF2030

	100 - 150	200 - 300
PAS...	0000	0010

Sollevamento motorizzato Kw 0,2
Power tilt Kw 0,2
Automatische Kippung Kw 0,2
Soulévement motorisé Kw 0,2
Elevación automática Kw 0,2

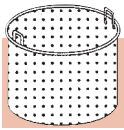


	100-150	200	300
PACD...	0600	0710	0900

Coperchio coibentato
Insulated lid
Deckel thermisc isoliert
Couvercle isolé
Tapa aislada

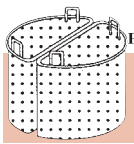
PMKIE200

ACCESSORI / ACCESSORIES
ZUBEHÖRE / ACCESSOIRES
ACCESORIOS



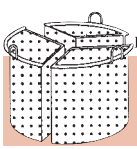
PAC...	100	150	200	300
	10600	10610	10710	10900

Cesto
Basket insert
Gemüsekorbeinsatz
Panier
Cesto



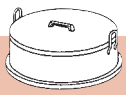
PAC...	100	150	200	300
	20600	20610	20710	20900

Cesto 2 settori
Basket insert 2 segments
Gemüsekorbeinsatz 2-teilig
Panier 2 secteurs
Cesto dos sectores



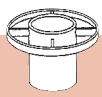
PAC...	100	150	200	300
	30600	30610	30710	30900

Cesto 3 settori
Basket insert 3 segments
Gemüsekorbeinsatz 3-teilig
Panier 3 secteurs
Cesto tres sectores



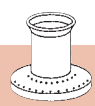
PACC...	100-150	200	300
	0600	0710	0900

Kouskoussiere
Couscoussiere



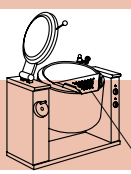
PAFC...	100	150	200	300
	0600	0610	0710	0900

Filtro caffè
Coffee filter
Kaffeefilter
Entonnoir cafe
Filtro de café



PABL...	100	150	200	300
	0600	0610	0710	0900

Imbuto bollilatte
Milk boiling funnel
Milchkochtrichter
Entonnoir lait
Embudo hierve-leche



PAG...	lt. 100/150	lt. 200	lt. 300
	0600	0700	0900

Colino
Strainer
Sieb
Passoire
Colador

I CARATTERISTICHE SALIENTI

TUTTI I MODELLI

• Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
• Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 20 - 15/10.
• Ribaltamento manuale su asse anteriore con molla di riscontro e vite senza fine comandata da volantino. A richiesta versioni con ribaltamento motorizzato.
• Struttura portante in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10.

INDIRETTE

• Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.
• Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di depressione, valvola di sicurezza 0,5 bar e manometro a lettura analogica.
• Carico acqua intercapedine tramite sistema di rubinetti che garantiscono il livello ideale di acqua.

ELETTRICHE

• Riscaldamento con resistenze corazzate in lega “Incoloy-800”, installate all’interno dell’intercapedine.
• Potenza termica elevata, conforme agli standard prescritti dalle norme C.E. DIN 18855 per gli “Apparecchi a cottura rapida”.
• Controllo livello intercapedine con doppia segnalazione luminosa:
- entrata in riserva (autonomia 50 min. circa);
- insufficienza livello acqua con conseguente blocco del sistema di alimentazione.

GAS

• Riscaldamento con bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento.
• Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota.

VAPORE

• Alimentazione (da rete uten-

GB PRINCIPAL FEATURES

ALL MODELS
• Bottom of the pan is constructed in 2 and 4 mm thick (AISI 316) quality stainless steel and is even suitable for boiling food products with a high acidity content.
• Exterior cladding, in 1,5 and 2mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
• Manual tilting with cylindrical spiral spring and worm screw controlled by crank handle. Motorized versions on request.
• Carryng structure in AISI 304 stainless steel (30/10 thick).

INDIRECT HEATED VERSIONS
• Jacket walls are in 2 and 4mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
• Jacket pressure is controlled by a pressure switch, vacuum valve a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge.
• Jacket water filling assured by taps systems.

ELECTRIC VERSIONS
• Heated by means of armoured" "Incoloy-800" elements, fitted inside the jacket.
• High heating capacities, in accordance with CE DIN 18855 Standards for "Fast cooking equipment".
• Double-jacket control level by two luminous signals:
- Stock level (autonomy 50 min. circa);
- Inadequacy water level and alimentation block.

GAS VERSIONS
• Heated by means of high efficiency burners stainless steel.
• Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner.

STEAM VERSIONS
• Heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply, and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input.

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

ALLE MODELLE
• Kessel aus 2-4 mm starkem CNS (1.4404) geeignet für säurehaltige Speisen.
• Aussenverkleidung aus 1,5 –2 mm starkem CNS (1.4301).
• Manuelle Kippung um die vordere Drehachse durch ein Handrad mit Gewindestange und Ausgleichsfeder.
Auf Wunsch ist eine Version mit automatischer Kippung erhältlich.
• Tragende Struktur aus 3 mm inox AISI 304.

INDIREKT
• Zwischenmantel aus 2 – 4 mm starkem CNS (1.4301).
• Druckkontrolle im Zwischenmantel durch Drucksensor, Unterdruckventil, Sicherheitsventil (auf 0,5 bar geeicht), einem Auslassventil zum Ablassen der Luft aus dem Zwischen-mantel und einem Manometer zur Kontrolle des Drucks.
• Wasserbefüllung des Zwischenmantels mit Hilfe eines Hahnsystems das den richtigen Wasserstand garantiert.

ELEKTRO
• Elektrische Beheizung durch gekapselte "Incoloy-800" Widerstände, im Inneren des Zwischenmantels angebracht.
• Hohe Heizleistung, laut den CE-DIN 18855 Normen für "Schnellkochgeräte.
• Kontrolle des Wasserstands im Zwischenmantel durch zweifache Leuchtanzeige:
- minimaler Wasserstand (verbleibende Funktionsdauer ca. 50Min.).
- Zu wenig Wasser mit Abschaltung der Heizwiderstände.

GAS
• Beheizungdurch Stahlbrenner mit hohen Wirkungsgrad.
• Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5V Batterie) und Pilotflamme.

DAMPF
• Beheizung (vom Dampfnetz aus) mit einem speziellen Druckminderventil.

F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

TOUTES VERSIONS
• Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 20-40/10, idéal pour le traitement de produits acides.
• Revêtement externe en acier inox AISI 304 épaisseur 15-20/10.
• Renversement manuel sur axe antérieur avec ressort de controle et vis sans fin comandée par un petit volant. Sur demande versions avec renversement motorisé.
Structure portante en acier inox AISI 304 épaisseur 30/10.

INDIRECTES
• Interstice en AISI 304 épaisseur 20-40/10.
• Contrôle pression double paroi par un thermostat, soupape de dépression , soupape de sécurité à 0,5 bar, une soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.
• Chargement d'eau dans la double paroi au moyen de robinets qui garantisses le niveau idéal d'eau.

ELECTRIQUES
• Chauffage garantit par des résistances cuirassées en alliage "Incoloy 800", installées à l'intérieur de l'interstice.
• Puissance thermique élevée, conforme aux standards prescrits par les normes C.E.DIN 18855 pour les "Appareils à cuisson rapide".
• Contrôle de niveau de la double paroi avec signalisation lumineuse:
- entrée en réserve (autonomie 50 min. à peu près);
- insuffisance niveau d'eau avec consécutif de blocage du système d'alimentation.

GAZ
• Chauffage avec des brûleurs en acier inox à haut potentiel de rendement.
• Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flamme pilote.

VAPEUR
• Alimentation à vapeur par l'intermédiaire d'une vanne de distribution spéciale.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

TODAS VERSIONES
• Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316 espesor 20-40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
• Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304 espesor 20-15/10.
• Elevación manual mediante eje delantero con muelle de tope y tornillos sinfin accionada mediante volante. Bajo pedido con elevación motorizada.
• Bastidor en acero inox. AISI 304 espesor 30/10.

INDIRECTO
• Intercambiador construido AISI 304 espesos de 20 a 40/10 mm.
• Control presión camisa mediante presostato, válvula de depresión , valvula de seguridad 0,5 bar y manómetro analógico.
• Carga de agua del intercambiador mediante sistema de grifos que garantizar el nivel ideal del agua.

ELÉCTRICO
• Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.
• Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas standard de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida".
• Control nivel camisa con doble señanilazion luminosa:
- entrada en reserva (autonomia aprox. 50 m.)
- insuficiencia nivel agua con el consiguiente bloqueo del sistema de alimentación.

GAS
• Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, construidos en Acero Inox.
• Encendido mediante descarga contínua alimentado con una pila (1,5 v) y llama piloto.

VAPOR
• Alimentación (de red local) mediante válvula parcializadora.

PMKIE100

PMKIG100 + PAS0000

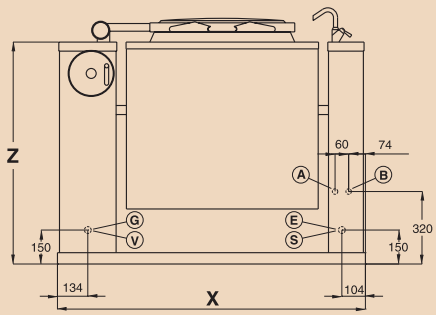
MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO			PMK...			
			100	150	200	300
Dimensioni *Dimensions* Abmessung *Dimension* Dimensiónes (XxYxZ)	DG•IG	mm.	1360x970x980	1360x970x980	1510x1120x1050	1660x1280x1050
	IE•IV		1360x850x980	1360x850x980	1510x1000x1050	1660x1030x1050
Diametro vasca *Well diameter* Wanne-Durchmesser *Diamètre cuve* Diámetro cuba	DG•IG•IE•IV	mm.	600	600	750	900
Altezza vasca *Well height* Wanne-Höhe *Hauteur cuve* Altura cuba	DG•IG•IE•IV	mm.	415	580	520	520
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total	DG•IG•IE•IV	lt.	110	160	215	330
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil	DG•IG•IE•IV	lt.	100	150	200	300
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica	IE	Kw	16	18	32	36
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas	DG•IG	Kw	21	21	34,5	47
Consumo vapore *Steam consumption* Dampfverbrauch *Consommation vapeur* Consumo vapor	IV	Kg/h	18	27	36	58
Pressione intercapedine *Jacket pressure* Zwischenraumdruck *Pression interstice* Presión intercambiador	IG•IE•IV	bar	0,5			

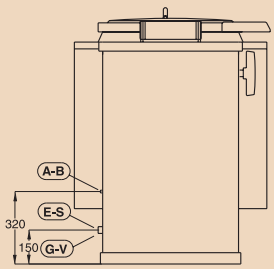
PMK DG
- Alimentazione gas diretta
- Gas (direct) heated versions
- Direkte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage direct
- Alimentación gas directa

PMK IG
- Alimentazione gas indiretta
- Gas (indirect) heated versions
- Indirekte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage indirect
- Alimentación gas indirecta

PMK IE
- Alimentazione elettrica indiretta
- Electric (indirect) heated versions
- Indirekte Elektrobeheizung
- Alimentation electrique, chauffage indirect
- Alimentación eléctrica indirecta

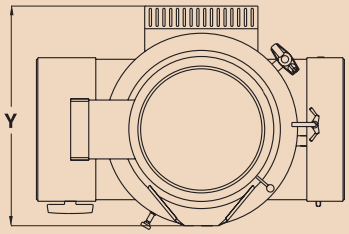
PMK IV
- Alimentazione vapore indiretta
- Steam (indirect) heated versions
- Indirekte Dampfbeheizung
- Alimentation vapeur
- Alimentación vapor indirecta





(G) Collegamento gas / *Gas connection* / Gasanschluss / *Connexion gaz* / Conexión gas — Mod. DG•IG Ø 1/2"

(A-B) Collegamento acqua / *Water connection* / Wasseranschluss / *Connexion eau* / Conexión agua — Mod. DG•IG•IE•IV Ø 1/2"



(E) Collegamento elettrico / *Electric connection* / Elektrische Verbindung / *Connexion électrique* / Conexión eléctrica — Mod. IE : V/Hz 400/50-AC-3N+PE; Mod. G...E*: V/Hz 230/50-AC-1N+PE

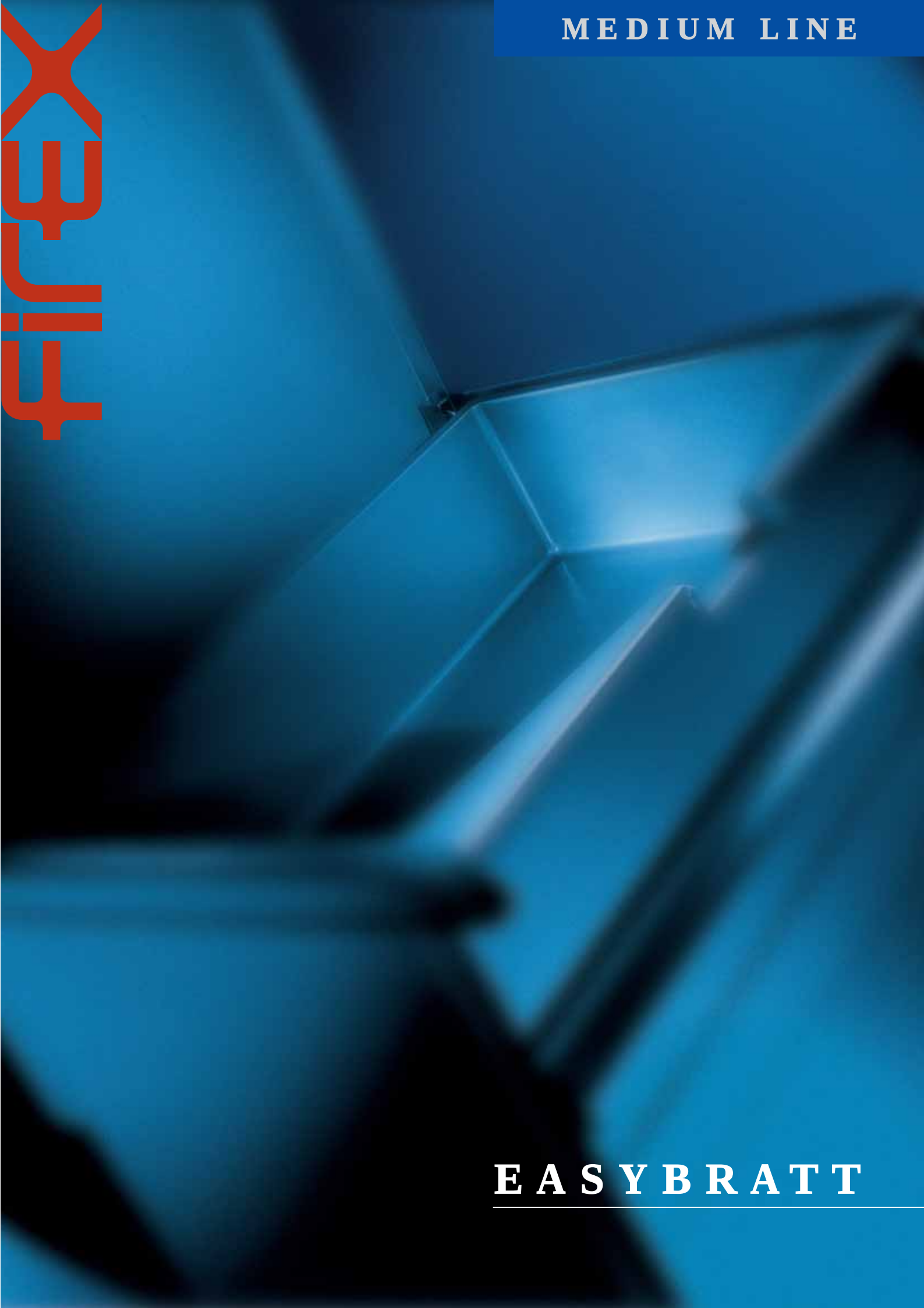
(V) Collegamento vapore / *Steam connection* / Dampfanschluss / *Connexion vapeur* / Conexión vapor — Mod. IV 100•150 - Ø 3/4" 200•300 - Ø 1"

(S) Scarico condensa / *Condensate drain* / Kondenswasserablauf / *Sortie du condenseur* / Descarga condensada — Mod. IV Ø 1/2"

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

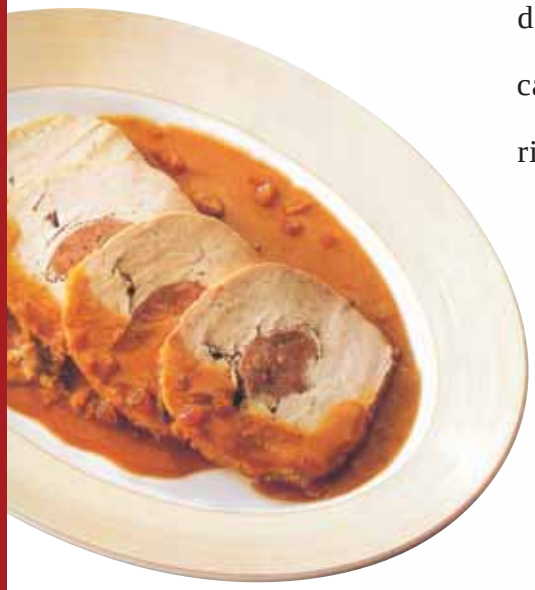
1000 - 12/2006 - Printed in Italy by Grafiche Antiga

MEDIUM LINE



EASYBRATT

EASYBRATT



BRASIERE RIBALTABILI
TILTING BRAISING PANS RANGE
KIPPBRATPFANNEN
SAUTEUSES BASCULANTES
SARTÉNES DE INCLINACIÓN

I La gamma di brasiere ribaltabili "Easybratt", nata per soddisfare le quotidiane esigenze della piccola e media ristorazione, è composta da 38 modelli con differenti capacità, nelle versioni a riscaldamento gas ed elettrico.

GB "Easybratt" tilting braising pans range, created to satisfy the requirements of the small and medium food service operations, is composed by 38 different capacity models, gas or electric heated.

D "Easybratt" Kippbratpfannen sind für die täglichen Anforderungen der kleine und mittleren Gastronomie entwickelt worden.
Es sind 38 verschiedene Grössen erhältlich, Gas oder Elektrisch beheizt.

F La gamme de sauteuses basculantes “Easybratt”, créée pour satisfaire les exigences quotidiennes de la petite et moyenne restauration, est composée de 38 modèles avec capacités différentes et dans les versions chauffage à gaz et électrique.

E La gama de sartenes de inclinación "Easybratt", proyectada para satisfacer las exigencias diarias de la pequeña y media restauración, en las versiones con calentamiento a gas o eléctrico está formada por 38 modelos con distintas capacidades.

I CARATTERISTICHE SALIENTI

TUTTI I MODELLI

• Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.

• Fondo vasca in acciaio dolce, AISI 304 o bimetallo (compound).

• Ribaltamento manuale su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino. I modelli BM1... sono dotati di sistema assistito da molla di riscontro.
Su tutti i modelli, ribaltamento motorizzato a richiesta.

• Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.

• Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico o di maniglie in materiale atermico (modd. BM7…). I modelli BM1160/200 hanno, inoltre, coperchio a doppia parete.

VERSIONI GAS
Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox.
Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota.
Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia.
Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

VERSIONI ELETTRICHE
Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800".
Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore.
Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.

GB PRICIPAL FEATURES

ALL VERSIONS

• Pan is constructed in AISI 304 stainless steel.

• Cooking vessel bottom is realised in steel, AISI 304 stainless steel or bimetal (compound).

• Manual tilting mechanism. Models BM1... are equipped with cylindrical spiral spring. Motorised tilting on request.

• Water fill by tap fixed on the flue riser.

• Counter balanced hinged cover in AISI 304 18/10. Models BM1160/200 have, moreover, lid with double cover.

GAS MODELS
Heated by stainless steel tube main burners.
Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner.
Gas flow controlled by a thermostatic gas valve.
Range 100° to 300° C.
Safety is provided by flame failure device.

ELECTRIC MODELS
Heated by means of armoured stainless steel elements (Incoloy 800).
Temperatures (45°-300°) are controlled by a thermostat.
Safety thermostat which automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.

D HAUPTEIGENSCHATEN

ALLE VERSIONEN

• Tiegel komplett aus CNS 18/10 gefertig.

• Tiegelboden ist entweder aus Stahl, aus CNS 18/10 oder aus Compound.

• Manuelle Kippung auf vorgelagerter Achse mit Gewindestange und Handrad. Die Modelle BM1... haben eine Kompensationsfeder. Motorgetriebene Kippung auf Anfrage.

• Wasserinfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr am hinteren Teil des Geräts.

• Deckel federkompensiert aus CNS 18/10 mit ergonomischem Griff, oder mit einem Griff aus thermisch nichtleitendem Material (Mod. BM 7…). Die Modelle BM1160/200 haben außerdem einen doppelwandigen Deckel.

GAS VERSION
Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS. Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5 V Batterie) und Pilotflamme. Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300° C). Sicherheitssystem mit Thermoelement.

ELEKTRO VERSION
Beheizung mit gepanzerten Widerstände aus der Legierung "Incoloy 800". Temperaturkontrolle 45°C - 300° C über Thermostat. Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr.

F CARACTERISTQUES IMPORTANTES

TOUTES VERSIONS

• Cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304.

• Fond de la cuve en acier, acier inox AISI 304 ou bimetal (compound).

• Les modèles BM1... sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle. Renversement motorisé sur demande.

• Introduction d'eau dans la cuve par un robinet et tuyau fixé sur la cheminée.

• Couvercle en acier inox AISI 304 munit d'une poignée ergonomique ou de poignées en matériel athermique (mod. BM7…). Les modèles BM1160/200 ont, en outre, couvercle à double parois.

VERSION AU GAZ
Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox.
Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flamme pilote.
Alimentation gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple.
Réglage de la température de 100°C à 300°C.

VERSION ELECTRIQUE
Chauffage par des résistances blindées en alliage "Incoloy-800".
Le réglage de la température est possible entre 45°C et 300°C par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

TODAS VERSIONES

• Cuba construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.

• Fondo de la cuba de acero, acero inoxidable AISI 304 o compound.

• Elevación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra.
Los modelos BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
Elevación motorizada bajo pedido.

• Introducción del agua en la cuba a través de grifo y caña de suministro fijada en la chimenea.

• Tapa de acero inoxidable AISI 304 con grande tirador ergonómico o bien con tiradores de material atérmico (mod. BM7 ...). Los modelos BM1160/200 tienen, además, tapa de doble pared.

VERSIONES A GAS
Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable.
Encendido piezoeléctrico y piloto.
Encendido mediante descarga continua alimentado de una pila (1,5 v) y llama piloto.
Alimentación de gas por medio de válvula termostática con sistema de seguridad con termopar.
Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C.

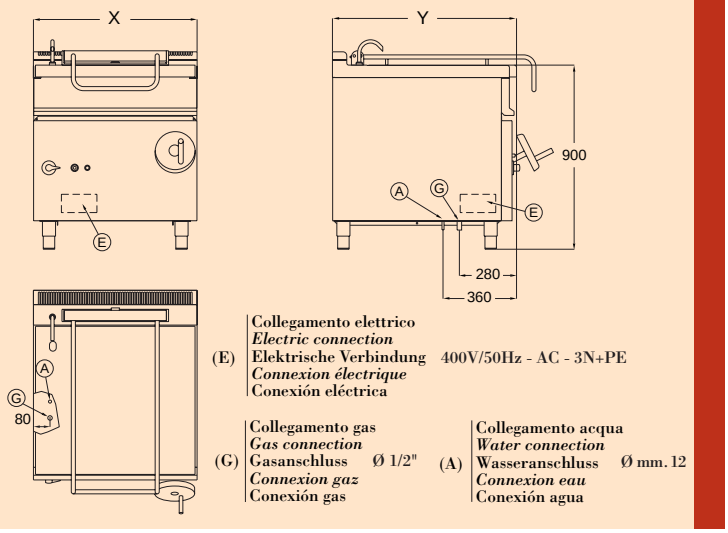
VERSIONES ELECTRICAS
Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".
Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C.
Termostato de seguridad que actúa en el caso de desperfectos de funcionamiento.

BM7E050

BM1G200/I

BM9G090/C

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO			050	080	090	120	150	160	200
Dimensioni *Dimension* Abmessung (X) (Y) *Dimension* Dimensión	BM 7...	mm.	800x700	-	-	-	-	-	-
	BM 8...		-	800x900	-	-	-	-	-
	BM 9...		-	-	900x900	-	-	-	-
	BM 1...		-	-	-	1200x900	1200x900	1600x900	1600x900
Dimensioni vasca *Well dimensions* Vanne Abmessung *Dimensions cuve* Dimensión cuba	G - E	mm.	700x465	720x610	800x610	1100x610	1100x610	1500x610	1500x610
Altezza vasca *Well height* Wanne-Höhe *Hauteur cuve* Altura cuba	G - E	mm.	200	225	225	225	275	225	275
Superficie fondo *Pan Area* Bratfläche *Surface fond* Superficie fondo	G - E	dm^2	31	41	46	58	58	82	82
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total	G - E	lt.	52	86	96	125	170	185	225
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil	G - E	lt.	40	70	80	105	150	160	200
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica	E	Kw	8,7	9,9	9,9	14,8	14,8	19,8	19,8
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas	G	Kw	12	22	22	30	30	42	42



(E) Collegamento elettrico
Electric connection
Elektrische Verbindung 400V/50Hz - AC - 3N+PE
Connexion électrique
Conexión eléctrica

(G) Collegamento gas
Gas connection
Gasanschluss Ø 1/2"
Connexion gaz
Conexión gas

(A) Collegamento acqua
Water connection
Wasseranschluss Ø mm. 12
Connexion eau
Conexión agua

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice.
Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis.

1000 - 12/2006 - Printed in Italy by Grafiche Antiga

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

MEDIUM LINE

EASYPAN

EASYPAN

I CARATTERISTICHE GENERALI

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304 (spessore 20/10).
Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica.
Struttura portante in acciaio inossidabile spessore 15-30/10.
Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 10/10).
Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.
Foro scarico vasca con filtro estraibile.
Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici (1 pollice 1/2 x mod.50 lt) dotato di maniglia isolante.
Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.
Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

• **Indirette**
Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.
Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.

• **Riscaldamento gas**
Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.
Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.
Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

• **Riscaldamento elettrico**
Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).
Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livello acqua insufficiente.

• **Riscaldamento vapore**
Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

• **Versioni autoclave**
Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica con guarnizione al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti
Valvola di depressione e manometro per mod.200/300/500 litri.

PENTOLE CILINDRICHE
KETTLES
ZILINDRISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CILINDRIQUES
MARMITAS CILINDRICAS

PENTOLE MODULARI
BOILING PANS
RECHTECKIGE KOCHKESSEL
MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES

PENTOLE GASTRONORM
GASTRONORM PANS
GASTRONORM-BEHÄLTER
RECIPIENTS GASTRONORM
MARMITAS GASTRONORM

GB CONSTRUCTIVE FEATURES

Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 20-25/10) specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10).
Balanced lid in stainless steel AISI 304 (thickness 12-15/10) with athermic handle.
Supporting structure in stainless steel thickness 15-30/10.
Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 10/10).
Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.
Exhaust hole of vat with filter (extractable).
Front drain cock in chrome-plated brass, 2 inc., (1 inc 1/2 for 50 l. model) with insulating handle.
Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.
Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

• Indirect heated versions

Jacket in stainless steel AISI 304 (thickness 20-40/10).
Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge.
Jacket filling cock and level cock.

• Gas versions

Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners.
Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame.
Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.

• Electric versions

Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).
Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient.

• Steam versions

Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet.

• Autoclave versions

Balanced lid in stainless steel AISI 304 (thickness 12-15/10) with athermic handle and silicon gasket, safety valve set at 0,05 bar and hermetically sealed by means of clamps.
Vacuum valve and manometer for 200/300/500 l. models.

D BAULICHE DATEN

Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 2 - 2,5 mm und Seitenteile aus CNS 1.4301 2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut.
Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 (1,2 - 1,5 mm) mit thermisch isoliertem Griff.
Tragende Struktur aus Chromstahl 1.4301 (1,5 - 3 mm).
Wärme Isolierung durch dicke Glasfaser Matten.
Aüssere Verkeilung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert.
Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr.
Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter.
Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem Messing 2 inc (1 inc 1/2 für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff.
Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.
Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

• Indirekt

Zwischenmantel aus CNS 1.4301 (2-4 mm). Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige.
Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveaukontrolle.

• Gas

Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX.
Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.

• Elektro

Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen).
Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).
Signalleuchte für minimun Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimun Wasser-Stand im Zwischenraum.

• Dampf

Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

• Autoklav

Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 (1,2 - 1,5 mm) mit thermisch isoliertem Griff und Silikondichtung, Sicherheitsventil auf 0,05 Bar eingestellt, hermetischer Verschluss mit Klemmschrauben.
Unterdruckventil und manometer für die Modelle 200/300/500 Liter.

F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

Cuve de cuisson (fond en AISI 316 épaisseur 20-25/10 et parois en AISI 304 épaisseur 20/10) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.
Couvercle équilibré en AISI 304 (épaisseur 12-15/10) équipé de poignée athermique.
Structure portante en inox (épaisseur 15-30/10).
Isolement thermique garantit par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
Revêtements externes en AISI 304 satinage fin (épaisseur 10/10).
Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable.
Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable .
Robinet de vidange à l'avant en laiton chromé de 2 inc. (1 inc 1/2 pour le mod. de 50 l) avec poignée isolante.
Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.
Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

• Indirectes

Double paroi en AISI 304 (épaisseur 20-40/10).
Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique.
Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.

• Gaz

Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox.
Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote.
Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.

• Electriques

Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes).
Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes).
Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau.

• Vapeur

Chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

• Autoclave

Couvercle équilibré en AISI 304 (épaisseur 12-15/10) équipé de poignée athermique avec garniture au silicone, soupape de sécurité réglée à 0,05 bar et fermeture hermétique assurée par des fixations à étaux.
Détendeur et manomètre pour les mod. 200/300/500 litres.

E CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

Cuba de cocción (fondo de AISI 316 espesor 20-25/10 y paredes de AISI 304 espesor 20/10) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 12-15/10) provista de manilla atérmica.
Estructura portante de acer inoxidable (espesor 15-30/10).
Aislamiento termico garantido por panelos en fibra de vidrio de espesor grueso.
Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado (espesor 10/10).
Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable.
Hoyo desague tina con filtro extraible.
Grifo frontal de descarga de latón cromado de 2 inc (1inc 1/2 x mod. 50 lt) provisto de manija aislante.
Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

• Indirectas

Intercambiador de AISI 304 (espesor 20-40/10).
Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
Grifo de carga agua en el intercambiadory grifo de nivel.

• Gas

Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.
Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto.
Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.

• Electricas

Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electronico (versiones directas).
Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) ou digital (versiones directas).
Senalizaciòn visual nivel mìnimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua.

• Vapor

Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor.

• Autoclave

Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 12-15/10) provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas. Válvula de depresión y manómetro para mod. 200/300/500 litros.

EASYPAN

PENTOLE CILINDRICHE

KETTLES
KOCHKESSEL
MARMITES CILINDRIQUES
MARMITAS CILINDRICAS

PMRDG300

	MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO	
PENTOLE CILINDRICHE **KETTLES** **ZILINDRISCHE KOCHKESSEL** **MARMITES CILINDRIQUES** **MARMITAS CILINDRICAS**	**PMRDG•IG...A**	(X) (Y) mm.
	PMRIV...A	
	PMRIE...A	
Diametro recipiente *Kettle diameter* Kessel-Durchmesser *Diamètre marmite* Diámetro marmita	**DG•IG•IE•IV**	Ø mm.
Altezza recipiente *Pan height* Kessel-Höhe *Hauteur marmite* Altura marmita	**DG•IG•IE•IV**	mm.
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total	**DG•IG•IE•IV**	lt.
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil	**DG•IG•IE•IV**	lt.
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica	**IE**	Kw
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas	**DG•IG**	Kw
Consumo vapore *Steam consumption* Dampfverbrauch *Consommation vapeur* Consumo vapor	**IV**	Kg/h
Pressione autoclave *Autoclave pressure* Autoklavdruck *Pression interstice* Presión autoclave	**PM...A**	bar
Tensione *Electrics* Spannung (E) *Tension* Voltaje	**IE**	V/Hz

PENTOLE MODULARI

BOILING PANS
RECHTECKIGE KOCHKESSEL
MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES

PM9IG100

	MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO	
PENTOLINI **LITTLE BOILING PANS** **KLEINE KOCHKESSEL** **PETITES MARMITES** **MARMITAS**	**PM7DG•IG...**	(X)
	PM7IE•IV...	
PENTOLE MODULARI **BOILING PANS** **RECHTECKIGE KOCHKESSEL** **MARMITES RECTANGULAIRES** **MARMITAS RECTANGULARES**	**PM8DG•IG•DE•IE•IV...**	
	PM9DG•IG•DE•IE•IV...	(X)
	PM9DG...	
	PM1DG•IG•IE•IV...	
Diametro recipiente *Kettle diameter* Kessel-Durchmesser *Diamètre marmite* Diámetro marmita	**DG•IG•DE•IE•IV**	Ø
Altezza recipiente *Pan height* Kessel-Höhe *Hauteur marmite* Altura marmita	**DG•IG•DE•IE•IV**	
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total	**DG•IG•DE•IE•IV**	
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil	**DG•IG•DE•IE•IV**	
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica	**IE**	
	DE	
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas	**DG•IG**	
Consumo vapore *Steam consumption* Dampfverbrauch *Consommation vapeur* Consumo vapor	**IV**	
Pressione autoclave *Autoclave pressure* Autoklavdruck *Pression interstice* Presión autoclave	**PM...A**	
Tensione *Electrics* Spannung (E) *Tension* Voltaje	**IE**	

100	150	200	300	500	510
1025x950	1025x950	1175x1130	1305x1255	1305x1255	1550x1505
850x850	850x850	1000x1000	1130x1130	1130x1130	1380x1380
1025x850	1025x850	1175x1000	1305x1130	1305x1130	1550x1380
600	600	750	900	900	1100
415	540	520	570	780	570
113	150	220	330	500	540
102	139	200	300	480	500
16	18	32	36	36	54
21	21	34,5	48	58	60
15	23	31	46	77	77
0,05					
3N AC 400V/50 Hz					

PM…DG
Alimentazione gas diretta
Gas (direct) heated versions
Direkte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage direct
Alimentación gas directa

PM…IG
Alimentazione gas indiretta
Gas (indirect) heated versions
Indirekte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage indirect
Alimentación gas indirecta

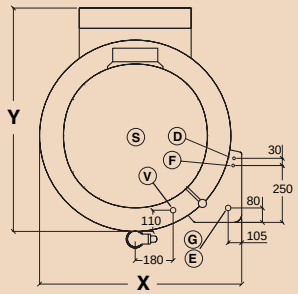
PM…DE
Alimentazione elettrica diretta
Electric (direct) heated version
Direkte Elektrobeheizung
Alimentation electrique, chauffage direct
Alimentación eléctrica directa

PM…IE
Alimentazione gas indiretta
Gas (indirect) heated versions
Indirekte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage indirect
Alimentación gas indirecta

PM…IV
Alimentazione vapore indiretta
Steam (indirect) heated versions
Indirekte Dampfbeheizung
Alimentation vapeur
Alimentación vapor indirecta

PM…A
Autoclave 0,05 bar
Autoclave (0,05 bar) pressure lid versions
Autoklav 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar

Mod. PMR…

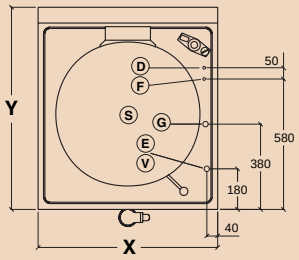


(D) (F) Collegamento acqua calda/fredda
Hot and cold water connection
Warm und kaltwasseranschluss
Connexion eau chaude/froide
Conexión agua fría/caliente
Mod.
50 • 2-50 • 3-50 • 100 • 150 • - Ø mm. 10
200 • 300 • 500 • 170 • 270 • 370 - Ø 1/2"

(V) Collegamento vapore
Steam connection
Dampfanschluss
Connexion vapeur
Conexión vapor
Mod. IV
50 • 2-50 • 100 • 3-50 • 150 - Ø **3/4**"
200 • 300 • 500 • 170 • 270 • 370 - Ø **1"**

(G) Collegamento gas
Gas connection
Gasanschluss
Connexion gaz
Conexión gas
Mod. DG • IG
Ø 1/2"

(S) Scarico intercapedine/condensa
Carity/condensate drain outlet
Hohlraumablauf/kondenswasserabl.
Sortie de l'interstice/condenseur
Desagüe de la condensación
Mod. IV
50 • 2-50 • 3-50 • 100 • 150 - Ø 3/4"
200 • 300 • 500 • 170 • 270 • 370 - Ø 3/4"



Mod. PM7/PM8/PM9/PM1

	50	2-50	3-50	100	150	200		300	500
(Y)	700x800	1250x800							
m.	700x800	1250x800	1800x700						
				800x900	800x900				
(Y)				900x900	900x900				
m.						900x900			
							1000x1150	1150x1300	1150x1300
mm.	400			600	600	600	750	900	900
m.	475			415	540	700	520	570	780
lt.	60	60x2	60x3	113	150	198	220	342	480
t.	55	55x2	55x3	102	139	187	200	317	455
	9	9x2	9x3	16	18		32	36	36
Kw				13	13				
Kw	15,5	15,5x2		21	21	32	34,5	48	58
g/h	8	8x2	8x3	15	23		31	46	77
ar	0,05								
Hz	3N AC 400V/50 Hz								

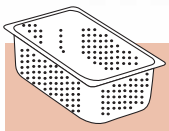
EASYPAN

PENTOLE GASTRONORM

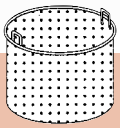
GASTRONORM PANS
GASTRONORM-BEHÄLTER
RECIPIENTS GASTRONORM
MARMITAS GASTRONORM

- Vasca in AISI 316 - 30/10
- Kooking vessel in AISI 316 - 30/10
- Kochbehälter CNS 1.4404
- Cuve en AISI 316 - 3 mm
- Cuba de AISI 316 - 3mm

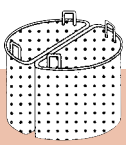
ACCESSORI / *ACCESSORIES*
ZUBERHÖR / *ACCESSOIRES*
ACCESORIOS



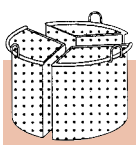
DABF0010 (GN 1/1 h.200)
Bacinella forata
Container with holes
Behälter mit Löchern
Cuvette perforé
Bandejas perforada



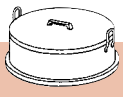
PAC1...
Cesto
Basket insert
Gemüsekorbeinsatz
Panier
Cesto



PAC2...
Cesto 2 settori
Basket insert 2 segments
Gemüsekorbeinsatz 2-teilig
Panier 2 secteurs
Cesto dos sectores



PAC3...
Cesto 3 settori
Basket insert 3 segments
Gemüsekorbeinsatz 3-teilig
Panier 3 secteurs
Cesto tres sectores



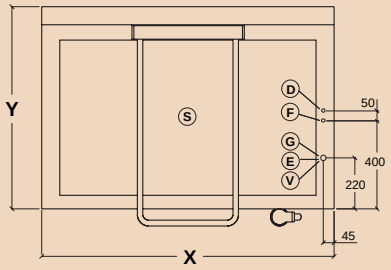
PACC...
Kouskoussiere
Couscoussiere

PAFC...
Filtro caffè
Coffee filter
Kaffeefilter
Entonnoir cafe
Filtro de café

PABL...
Imbuto bollilatte
Milk boiling funnel
Milchkochtrichter
Entonnoir lait
Embudo hierve-leche

	MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		170	270	370
PENTOLE GASTRONORM **GASTRONORM PANS** **GASTRONORM-BEHÄLTER** **RECIPIENTS GASTRONORM** **MARMITAS GASTRONORM**	**PM9DG•IG•IE•IV...GN**	(X) (Y) mm.	1000x900	1400x900	1800x900
Dimensioni vasca *Well dimensions* Vanne Abmessung *Dimensions cuve* Dimensión cuba	**DG•IG•IE•IV**	mm.	700x550	1100x550	1500x550
Altezza recipiente *Pan height* Kessel-Höhe *Hauteur marmite* Altura marmita	**DG•IG•IE•IV**	mm.	480		
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total	**DG•IG•IE•IV**	lt.	185	290	396
Volume utile *Useful volume* Nutzvolumen *Volume utile* Volumen útil	**DG•IG•IE•IV**	lt.	170	270	370
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica	**IE**	Kw	24	32	36
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas	**DG•IG**	Kw	30	44	61
Consumo vapore *Steam consumption* Dampfverbrauch *Consommation vapeur* Consumo vapor	**IV**	Kg/h	26	41	57
Tensione *Electrics* Spannung (E) *Tension* Voltaje	**IE**	V/Hz	3N AC 400V/50 Hz		

Mod. PM9...GN



(D) (F)	Collegamento acqua calda/fredda *Hot and cold water connection* Warm und kaltwasseranschluss *Connexion eau chaude/froide* Conexión agua fría/caliente	Ø 1/2"
(V)	Collegamento vapore *Steam connection* Dampfanschluss *Connexion vapeur* Conexión vapor	Ø **1 1/4**"
(G)	Collegamento gas *Gas connection* Gasanschluss *Connexion gaz* Conexión gas	Mod. DG•IG Ø 1/2"
(S)	Scarico intercapedine/condensa *Carity/condensate drain outlet* Hohlraumablauf/kondenswasserabl. *Sortie de l'interstice/condenseur* Desagüe de la condensación	Ø 1 1/4"

PM...DG
Alimentazione gas diretta
Gas (direct) heated versions
Direkte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage direct
Alimentación gas directa

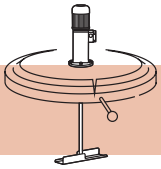
PM...IG
Alimentazione gas indiretta
Gas (indirect) heated versions
Indirekte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage indirect
Alimentación gas indirecta

PM...IE
Alimentazione elettrica indiretta
Electric (indirect) heated versions
Indirekte Elektrobeheizung
Alimentation electrique, chauffage indirect
Alimentación eléctrica indirecta

PM...IV
Alimentazione vapore indiretta
Steam (indirect) heated versions
Indirekte Dampfbeheizung
Alimentation vapeur
Alimentación vapor indirecta

OPTIONAL

PACD...
Coperchio coibentato
Insulated lid
Deckel thermisc isoliert
Couvercle isolé
Tapa aislada



PAML...
Mescolatore per liquidi
Mixer for liquid food
Mischer für Flüssigkeiten
Mélangeur pour liquides
Mezclador de liquidos

PAAR1010 ⚡ **kw 0,1** **PAAR1015**
Carico automatico intercapedine
Automatic water-charge of double-jacket
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
Remplissage automatique dans la double paroi
Carga automática camisa intercambiador

PAF2010
Supplemento per valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50
Extra charge for washout stainless steel valve DN 50
Aufpreis für Kugelventil für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)
Supplément pour soupape de décharge à sphère DN 50
Supplemento para valvula descarga a sfera DN 50 in AISI 304

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 12/2006 - L. Pordon - Printed in Italy by Grafiche Antiga

FAST LINE

FIRFAST
FRYBRAT

FIRFAST

CPE25 - CPE25HP

25 LITRI
LITRES
LITER
LITROS

I La sua versatilità di impiego lo rende un formidabile supporto in grado di trattare medi volumi in rapida successione.
Rappresenta una risorsa insostituibile per ambienti snack, fast-food e pasticcerie.
Indispensabile anche nella media e grande ristorazione per preparazioni particolari che, in molti casi, recano intralcio ai normali cicli di lavoro in cucina.

GB Thanks to its versatility, this kettle is of invaluable support for any kitchen and are capable of handling medium sized volumes of product in rapid succession.
This kettle represent an indispensable aid for small, medium and large size food service operations or for cooking particular dishes which would otherwise interrupt the normal work flow in a kitchen.

PENTOLINO BASCULANTE
TILTING JACKETED KETTLE
KLEIN KIPP-KOCHKESSEL
PETITE MARMITE BASCULANTE
MARMITA BASCULANTE DE PEQUEÑA CAPACIDAD

VERSIONE DA TAVOLO
ALIMENTAZIONE ELETTRICA • RISCALDAMENTO INDIRETTO

TABLE TOP VERSION
ELECTRIC OPERATED • INDIRECT HEATING

TISCHVERSION
ELEKTRISCH • INDIREKTE BEHEIZUNG

VERSION D'APPUI
ALIMENTATION ELECTRIQUE • CHAUFFAGE INDIRECT

VERSIONES SOBRE MESA
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA • CALENTAMIENTO INDIRECTO

D Ihre vielseitige Einsatzmöglichkeit ermöglicht es, mittelgrosse Volumen in rascher Folge zu bearbeiten.
Es ist ein unersetzbares Hilfsmittel für Imbisse, fast-food und Konditoreien.
Unentbehrlich auch für mittlere und grosse Gaststätten für Spezialvorbereitungen, die in den meisten Fällen den normalen Arbeitsablauf in der Küche behindern.

F Sa souplesse d'emploi permet de traiter des volumes moyens les uns derrière les autres.
Représente une ressource irremplaçable pour des milieux tel que snack, fast - food et pâtisseries.
Indispensable aussi pour la moyenne et grande restauration
pour des préparations particulières.

E Su versatilidad de empleo le da un formidable soporte capaz de tratar volúmenes medios con rapidez.
Representa un recurso insustituible para ambientes snack, fast-food y pastelerías.
Indispensables también en la media y gran restauración para preparaciones especiales que, en muchos casos, obstaculizan el ciclo normal de trabajo en la cocina.

F I R F A S T

CPE25 - CPE25HP

I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10.
- Boyler e rivestimenti in AISI 304 spessore 20 -15 /10.
- Sistema di ribaltamento manuale bilanciato con bloccaggio di sicurezza.
- Riscaldamento a mezzo resistenza corazzata "Incoloy 800", boyler e circolazione di vapore a 0,5 o 3 bar (CPE25HP).
- Potenza termica elevata per cotture progressive in rapida successione.
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico.
- Controllo elettronico con 2 display a 3 cifre e LED per impostazione:
  – tempo di cottura
  – temperatura di cottura e segnalazione:
  – minimo livello acqua boyler
  – fine cottura.
- Controllo pressione boyler a mezzo valvola di sicurezza 0,5 bar, pressostato e manometro a lettura analogica.
- Controllo della temperatura di lavoro programmata, nel recipiente di cottura.

GB PRINCIPAL FEATURES

- Pan is constructed in 2 mm thick (AISI 316) quality stainless steel.
- Steam generator and cladding are in 2 and 1,5 mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Manual balanced tilting with blocking mechanism for added safety.
- Heating by means of armoured "Incoloy 800" elements.
- Pressure in the jacket is limited to 0,5 or 3 bar (CPE25HP).
- High heating capacity for progressive cooking cycles in rapid succession.
- Automatic heating economiser.
- Electronic controls and double LED display to set and indicate:
  – temperature
  – cooking time
  – low water warning
  – end of cooking cycle.
- Jacket pressure is limited to 0,5 bar by a safety valve and controlled via a pressure switch and pressure gauge.
- Precise temperature control with less than one degree variance.

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		CPE25		
Prestazioni a carico *Performance load capacities* Leistung bei Füllmenge *Performance à charge* Prestaciones carga		100%	75%	50%
Primo ciclo *First cycle* 1. Phase *Premier cycle* Primer ciclo	20°C ÷ 60°C	14	8	7
min.'	20°C ÷ 100°C	22	17	13
Cicli successivi *Subsequent cycles* Nachfolgende Phase *Cycles successifs* Ciclos sucesivos	20°C ÷ 60°C	7	5	4
min.'	20°C ÷ 100°C	19	14	10
Ripristino termico *Heat recovery* Reaktionszeit *Remise thermique* Restablecimiento termico	carico da frigo *chilled products* aus dem Kühlschrank *charge de frigo* carga refrigerada	4	3	2
min.'	carico surgelati *frozen products* aus dem Gefrierschrank *charge surgéles* carga congelada	5	4	3

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Kessel aus 2 mm starkem CNS (1.4404).
- Boiler und Verkleidung aus 2/1,5 mm starkem CNS(1.4301).
- Manuelle ausbalancierte Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag.
- Elektrische Beheizung durch gussgekapselte "Incoloy-800" Widerstände, Boiler und Dampfumlauf mit 0,5 oder 3 bar (CPE25HP).
- Hohe Wärmeleistung für progressive Garungen in rascher Folge.
- Automatischer Leistungsbegrenzer mit Energiespareffekt.
- Elektronische Kontrolle mit zwei 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
  – Gardauer
  – Kochtemperatur
  Meldung von:
  – Min. Wasserniveau im Boiler
  – Gardauerende.
- Druckkontrolle des Boilers durch Sicherheitsventil 0,5 bar, druck-Schalter und Manometer mit Analogablesung.
- Temperaturkontrolle im Kochbehälter.

F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10.
- Boiler et revêtement en AISI 304 épaisseur 20-15/10
- Système de relevage manuel équilibré avec dispositif de sécurité.
- Chauffage par des résistances blindées "Incoloy 800" et circulation de vapeur à 0,5 ou 3 bar (CPE25HP).
- Puissance thermique élevée pour cuissons sèquentielles.
- Economiseur de la puissance thermique à intervention automatique.
- Contrôle électronique avec 2 affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
  – température de cuisson
  – temps de cuisson
  et signalisation de:
  – minimum niveau eau boiler
  – fin de cuisson.
- Contrôle pression boiler par une soupape de sécurité 0,5 bar, interrupteur de pression et manomètre à lecture analogique.
- Contrôle température dans le récipient de cuisson.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Recipiente de cocción en acero inox. AISI 316 espesor 20/10.
- Boiler y revestimientos en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Sistema basculante manual, con bloqueo de seguridad de tipo marino.
- Calentamiento mediante resistencia blindada "Incoloy-800", boiler y circulación de vapor a 0,5 o 3 bar (CPE25HP).
- Potencia térmica elevada para cocción progresiva y rápida.
- Economizador de potencia térmica automático.
- Contro electrónico con 2 display de 3 cifras y pulsador para programación:
  – tiempo de cocción
  – temperatura cocción
  y señalización:
  – mínimo nivel agua boiler
  – final cocción.
- Control presión mediante válvula de seguridad 0,5 bar, interruptor de presión y manómetro de lectura analógica.
- Control de temperatura en el recipiente de cocción.

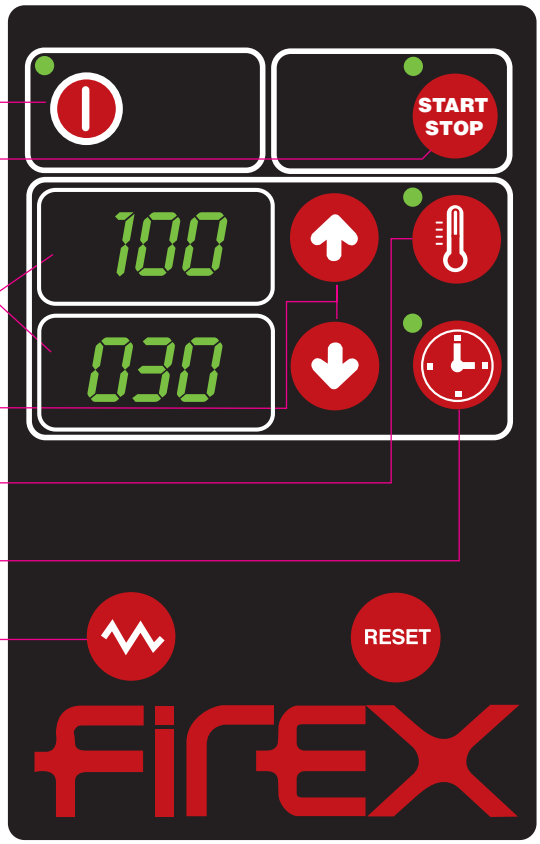
I
1. Interruttore generale
2. Interruttore avvio/arresto
3. Display digitale
4. Selezione dati
5. Selettore temperatura
6. Selettore tempo
7. Lampada riscaldamento in funzione

GB
1. ON/OFF switch
2. START/STOP switch
3. LED Display
4. Selectors switch
5. Temperature control
6. Timer
7. Heating on signal-lamp

D
1. Hauptschalter
2. START/STOP - Schalter
3. Digitaldisplay
4. Datenwahltaste
5. Temperatureinstellung
6. Zeitvorwahl
7. Heizung an

F
1. Interrupteur général
2. Interrupteur M/A
3. Affichage
4. Programmation
5. Programmation température
6. Programmation temps
7. Tèmon de chauffe

E
1. Interruptor general
2. Interruptor marcha/paro
3. Display digital
4. Selección datos
5. Selector temperatura
6. Selector tiempo
7. Señalización de calientamiento en función



FRYBRAT

40 LITRI
LITRES
LITER
LITROS

I È una apparecchiatura multiuso in grado di cuocere, brasare e friggere medie o piccole quantità in tempi molto brevi.
Grazie alla potenza impegnata ed alle elevate temperature raggiungibili, può funzionare agevolmente anche come fry-top, costituendo, in caso di necessità, un valido ausilio nel disbrigo di carichi di lavoro straordinari.
Le dimensioni compatte, la possibilità di installazione da banco e la semplicità di impiego, la rendono uno strumento insostituibile in ogni tipo di ambiente.

GB A versatile piece of equipment for cooking, braising and shallow frying small and medium sized quantities of food in a very short time.
Thanks to the high power input and high temperatures, this unit can even be used as griddle, a fundamental aid at peak hours.
Reduced dimensions, table top utilization and simplicity in operation make this an essential and indispensable appliance for any kitchen.

BRASIERA RIBALTABILE
TILTING BRATT PAN
KIPP-BRATPFANNE
MINI-SAUTEUSE BASCULANTE
SARTÉN BASCULANTE

VERSIONE DA TAVOLO
ALIMENTAZIONE ELETTRICA • SUPERFICIE 29 dm^2

TABLE TOP VERSION
ELECTRIC OPERATION • PAN AREA 29 dm^2

TISCHVERSION
ELEKTRISCH • BRATFLÄCHE 29 dm^2

MINI-SAUTEUSE
ALIMENTATION ELECTRIQUE • SURFACE FOND 29 dm^2

VERSIÓN SOBRE MESA
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA • SUPERFICIE 29 dm^2

CBRE40

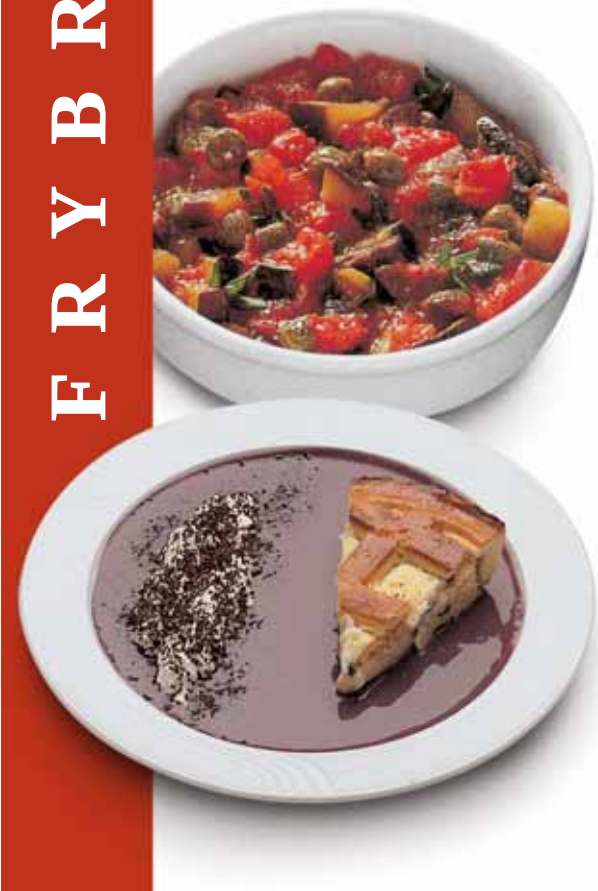
D Ein multifunktionales Gerät um kleine oder mittelgrosse Mengen in sehr kurzer Zeit zu kochen, schmoren und braten.
Dank der eingesetzten Leistung und den hohen erreichbaren Temperaturen, kann es ohne weiteres auch als Bratgerät verwendet werden und bei Notwendigkeit eine wirksame Hilfe in der Erledigung von Sonderarbeiten darstellen.
Die beschränkten Abmessungen, die Möglichkeit zur Tischaufstellung und die Verwendungseinfachheit machen es zum unersetzbaren Gerät in jeder Arbeitsumgebung.

F Un appareil multi-usages pour cuire, braiser et frire des petites ou grandes quantités en temps très court.
Grâce à la puissance employée et aux températures élevées, on peut l'employer même comme grillade qui constitue, en cas de besoin, une aide valable dans l'exécution des cuisson tel omelettes, poissons, frites, etc....
La possibilité d'installation sur table et la simplicité d'emploi la rendent un appareil irremplaçable dans chaque milieu de travail: demande peu de surface pour un rendment optimum.

E Es un aparato multiuso que permite cocer, asar, freir medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo. Gracias a la potencia empleada y a las elevadas temperaturas alcanzadas, puede funcionar fácilmente tambien como fry-top, constituyendo, en caso de necesidad, un válido utensilio en la resolución de cargas de trabajo extraordinarias.
Las dimensiones compactas, la posibilidad de instalación sobre mesa y la facilidad de uso, la hacen un instrumento insustituible en cada tipo de ambiente.

FRYBRAT

CBRE40



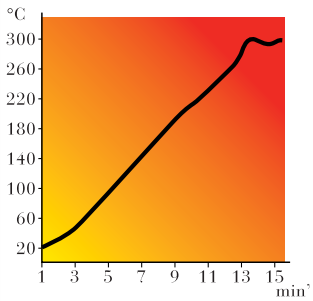
I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Fondo vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore 10 mm, vasca e pannellature in AISI 304 spessore 20 - 15/10.
- Superficie interna vasca perlinata per ridurre l'effetto aderenza in fase di cottura.
- Sistema riscaldante a mezzo resistenze elettriche corazzate in lega "Incoloy-800".
- Sistema di ribaltamento motorizzato antitravaso con vite senza fine e boccole auto lubrificanti, gestito con dispositivi di sicurezza.
- Controllo elettronico con display a 3 cifre e LED per impostazione e segnalazione:
  – temperatura di cottura.
  – tempo di cottura.
  – ribaltamento e ritorno vasca.
  – segnalazione acustica di fine cottura.
- Regolazione della temperatura da 50° a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie interna del fondo di cottura, per una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

GB PRINCIPAL FEATURES

- The pan has a 10 mm thick (AISI 304) quality stainless steel base and 2 mm thick sides. Exterior cladding is in 1,5 mm (AISI 304) quality stainless steel.
- Pan has sandblasted interior finish to prevent product sticking.
- Heating by means of armoured "Incoloy 800" elements.
- Smooth action power tilting mechanism.
- Electronic controls and LED display to set and monitor:
  – temperature.
  – cooking times.
  – tilting and return of the pan.
  – buzzer to indicate termination of cooking cycle.
- Temperature adjustable between 50° and 200°C, is controlled by means of a thermostatic probe in direct contact with the underside of the pan, to ensure precise temperature control.

PRESTAZIONI A SECCO
PERFORMANCE
LEISTUNG
PRESTACIONES EN SECO



Tempo 20° ÷ 300°C.
Time 20° ÷ 300°C.
Zeit 20° ÷ 300°C.
Temps 20° ÷ 300°C.
Tiempo 20° ÷ 300°C.

"Δt" sul fondo a 300°C.
"Δt" *on the base to 300°C.*
"Δt" am Boden bei 300°C.
"Δt" *sur le fond à 300°C.*
"Δt" sobre fondo a 300°C.

300÷320°C

280÷300°C

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Tiegelboden aus 10 mm starkem CNS (1.4301), Tiegel und Seitenwände aus 2/1,5 mm starkem CNS (1.4301).
- Innenfläche des Tiegels sandgestrahlt zur Verminderung von Anbraten während des Kochens.
- Elektrische Beheizung durch ”Incoloy-800” gekapselte Widerstände.
- Elektrische Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag, Schneckengetriebe und selbstschmierende Lager.
- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
  – Kochtemperatur.
  – Gardauer.
  – Kippen und Rücklauf.
  – Summer nach Ende der Garzeit.
- Temperaturregelung von 50° - 200°C durch Thermoelement, direkt unter der Oberfläche im Kochboden angebracht, zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizsystems.

F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Fond récipient de cuisson en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm, cuve et parois en AISI 304 épaisseur 20/10.
- Surface intérieure cuve sablée pour réduire l'effet d'adhérence pendant la cuisson.
- Système de chauffage par résistances électriques blindées ”Incoloy-800” .
- Système de relevage électrique avec dispositif de securité, vis san fin et douilles à graissage automatique.
- Contrôle électronique avec affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
  – température de cuisson.
  – temps de cuisson.
  – basculement et retour cuve.
  – buzzer à fin de cuisson.
- Réglage de la température de 50° à 200°C par thermocouple placée directement au-dessous du récipient près de la surface, pour un relèvement précis et une haute vitesse de réaction du système de chauffage.
- Thermostat de sécurité.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Fondo cuba de cocción en acero inox AISI 304 espesor 10 mm., cuba y paneles en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Superficie interior cuba perlada para reducir el efecto adherente en fase de cocción.
- Sistema calentamiento mediante resistencias eléctricas en aleación ”Incoloy-800”.
- Sistema basculante motorizado antiderrame con tornillos sin fin y soportes autolubricantes, accionado con dispositivos de seguridad.
- Control electrónico con display de 3 cifras y pulsador para programación y señalización:
  – temperatura de cocción.
  – tiempo de cocción.
  – vuelco y retorno cuba.
  – señalización final cocción mediante avisador.
- Regulación de la temperatura de 50° a 200°C mediante termocopia colocada inmediatamente debajo de la superficie interna del fondo de cocción, para un reemplazamiento preciso y una elevada velocidad de reacción del sistema calentador.

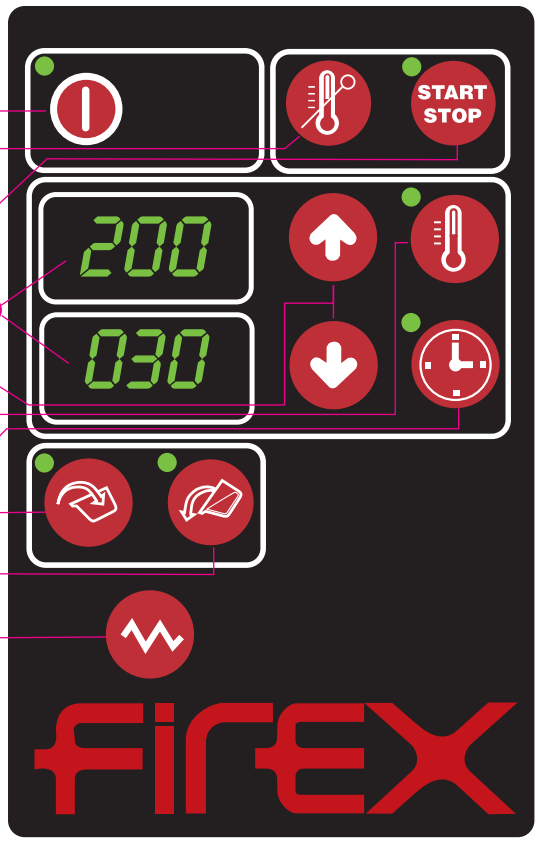
I
1. Interruttore generale
2. Sonda al cuore
3. Interruttore avvio/arresto
4. Display digitale
5. Selezione dati
6. Selettore temperatura
7. Selettore tempo
8. Ritorno vasca
9. Ribaltamento vasca
10. Lampada riscaldamentoin funzione

GB
1. ON/OFF switch
2. Core temperature probe
3. START/STOP switch
4. LED Display
5. Selectors switch
6. Temperature control
7. Timer
8. Return button
9. Tilting button
10. Heating on signal-lamp

D
1. Hauptschalter
2. Kerntemperatursonde
3. START/STOP-Schalter
4. Digitaldisplay
5. Datenwahltaste
6. Temperatureinstellung
7. Zeitvorwahl
8. Rücklauf
9. Kippen
10. Heizung an

F
1. Interrupteur général
2. Sonde à coeur
3. Interrupteur M/A
4. Affichage
5. Programmation
6. Programmation température
7. Programmation temps
8. Retour de la cuve
9. Basculement de la cuve
10. Tèmon de chauffe

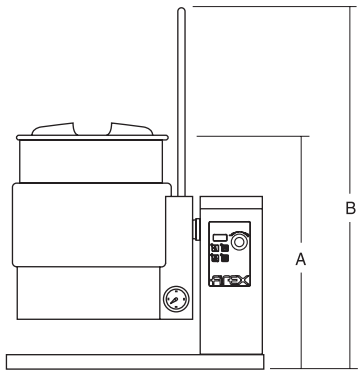
E
1. Interruptor general
2. Sensor de aguja
3. Interruptor marcha/paro
4. Display digital
5. Selección datos
6. Selector temperatura
7. Selector tiempo
8. Retorno cuba
9. Vuelco cuba
10. Señalización de calientamiento en función

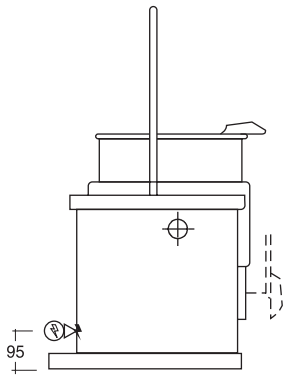


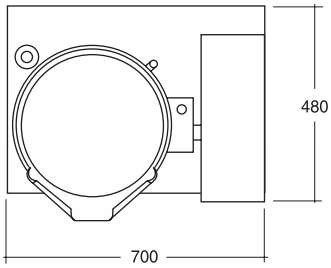
F I R A S T

CPE25 - CPE25HP

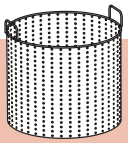
MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		CPE25	CPE25HP
Altezza *Height* Höhe *Longueur* Altura	(A) mm.	585	585
	(B) mm.	880	880
Volume utile *Useful capacity* Nutzvolumen *Volume utile* Volúmen útil	lt.	25	25
Volume totale *Overall capacity* Gesamtvolumen *Volume total* Volúmen total	lt.	29	29
Volume boyler *Jacket capacity* Boilervolumen *Volume boiler* Volúmen boiler	lt.	3,2	3,2
Potenza *Power rating* Leistung *Puissance* Potencia	Kw	8	8
Tensione *Electrics* Spannung *Tension* Voltaje	V/Hz	400/50 • AC 3N + PE	400/50 • AC 3N + PE
Temperatura "t" *Temperature range* Temperatur "t" *Température* Temperatura "t"	°C	20-105	20-145
"Δt" max. *Max. "Δt" variance* "Δt" max. "Δt" *max.* "Δt" max.	°C	±1	±1
Pressione boyler *Jacket pressure* Boilerdruck *Pression boiler* Presión boiler	bar	0,5	3,0





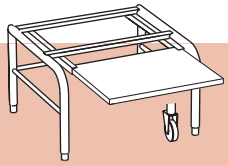


ACCESSORI / *ACCESSORIES* / ZUBERHÖR *ACCESSOIRES* / ACCESORIOS



CPA00040
Cestello
Basket insert
Korb
Panier
Cesto

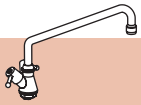
CPA00060
Colino
Strainer
Sieb
Egouttoir
Colador



CPA00070 **CPA00080**
Supporto h 420 mm
Stand h 420 mm
Gestell h 420 mm
Support h 420 mm
Soporte h 420 mm

CPA00020
Coperchio
Lid
Deckel
Couvercle
Tapa

OPTIONAL

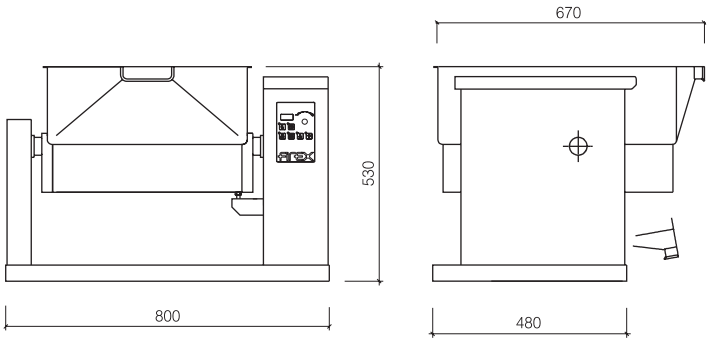


30200020
Rubinetto miscelatore
Mixer tap
Wassereinlaufhahn
Robinet mélangeur
Grifo mezclador

FRYBRAT

CBRE40

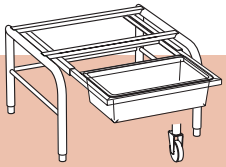
MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		CBRE40
Superficie fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superficie fondo	dm^2	29
Volume utile *Useful capacity* Nutzvolumen *Volume utile* Volúmen útil	lt.	40
Volume totale *Overall capacity* Gesamtvolumen *Volume total* Volúmen total	lt.	47
Potenza *Power rating* Leistung *Puissance* Potencia	Kw	6
Tensione *Electrics* Spannung *Tension* Voltaje	V/Hz	400/50 • AC 3N + PE
Temperatura "t" *Temperature range* Temperatur "t" *Température* Temperatura "t"	°C	50-200
"Δt" max. *Max. "Δt" variance* "Δt" max. "Δt" *max.* "Δt" max.	°C	±1



ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBERHÖR
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

CBA00010

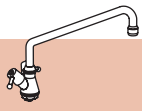
Coperchio
Lid
Deckel
Couvercle
Tapa



CBA00070 **CBA00080**

Supporto h 420 mm
Stand h 420 mm
Gestell h 420 mm
Support h 420 mm
Soporte h 420 mm

OPTIONAL



30200020

Rubinetto miscelatore
Mixer tap
Wassereinlaufhahn
Robinet mélangeur
Grifo mezclador

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 12/2006 - Printed in Italy by Grafiche Antiga

FIREX

FAST LINE

FIRFAST
FRYBRAT

FIRFAST

CPE25 - CPE25HP

25 LITRI
LITRES
LITER
LITROS

I La sua versatilità di impiego lo rende un formidabile supporto in grado di trattare medi volumi in rapida successione.
Rappresenta una risorsa insostituibile per ambienti snack, fast-food e pasticcerie.
Indispensabile anche nella media e grande ristorazione per preparazioni particolari che, in molti casi, recano intralcio ai normali cicli di lavoro in cucina.

GB Thanks to its versatility, this kettle is of invaluable support for any kitchen and are capable of handling medium sized volumes of product in rapid succession.
This kettle represent an indispensable aid for small, medium and large size food service operations or for cooking particular dishes which would otherwise interrupt the normal work flow in a kitchen.

PENTOLINO BASCULANTE
TILTING JACKETED KETTLE
KLEIN KIPP-KOCHKESSEL
PETITE MARMITE BASCULANTE
MARMITA BASCULANTE DE PEQUEÑA CAPACIDAD

VERSIONE DA TAVOLO
ALIMENTAZIONE ELETTRICA • RISCALDAMENTO INDIRETTO

TABLE TOP VERSION
ELECTRIC OPERATED • INDIRECT HEATING

TISCHVERSION
ELEKTRISCH • INDIREKTE BEHEIZUNG

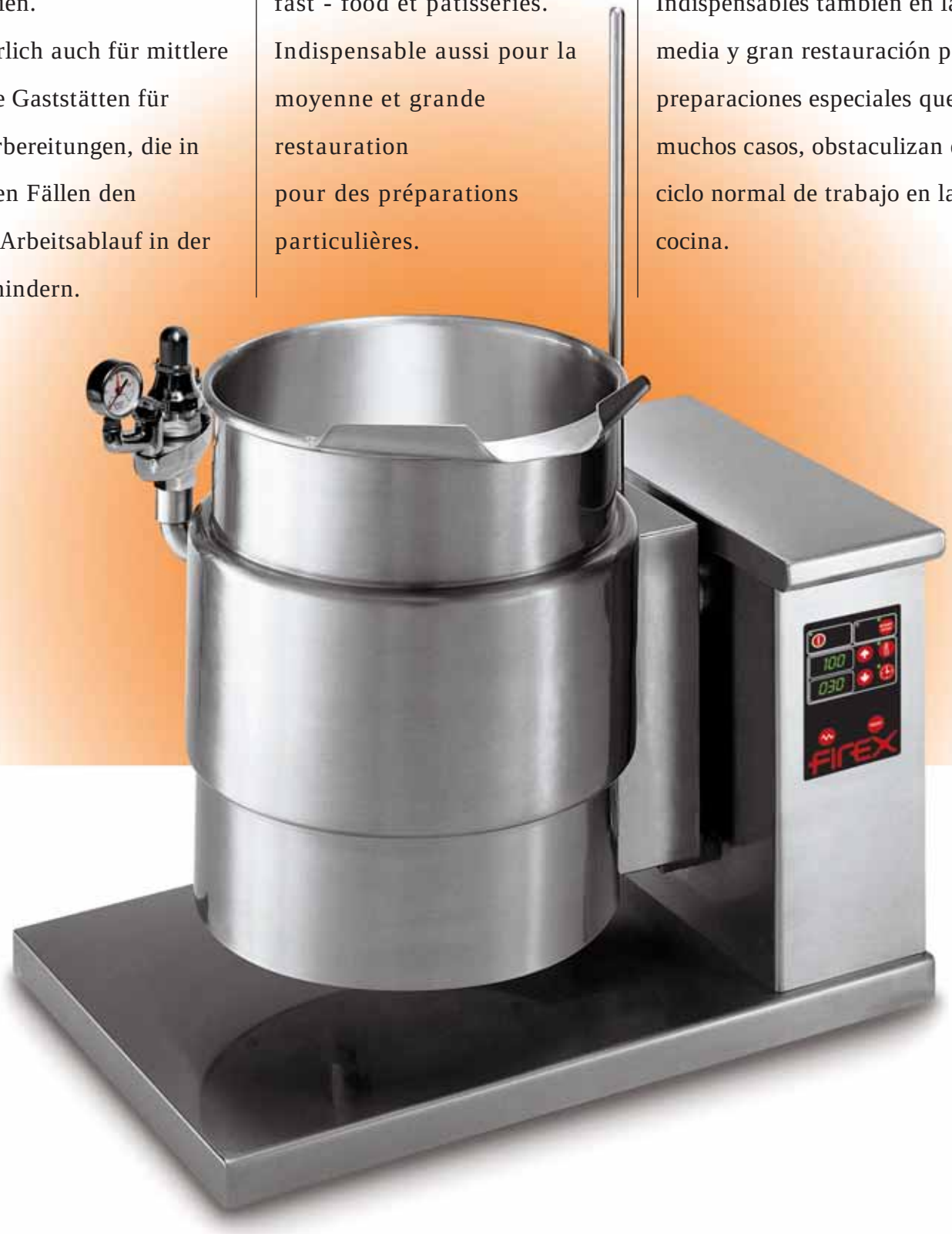
VERSION D'APPUI
ALIMENTATION ELECTRIQUE • CHAUFFAGE INDIRECT

VERSIONES SOBRE MESA
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA • CALENTAMIENTO INDIRECTO

D Ihre vielseitige Einsatzmöglichkeit ermöglicht es, mittelgrosse Volumen in rascher Folge zu bearbeiten.
Es ist ein unersetzbares Hilfsmittel für Imbisse, fast-food und Konditoreien.
Unentbehrlich auch für mittlere und grosse Gaststätten für Spezialvorbereitungen, die in den meisten Fällen den normalen Arbeitsablauf in der Küche behindern.

F Sa souplesse d'emploi permet de traiter des volumes moyens les uns derrière les autres.
Représente une ressource irremplaçable pour des milieux tel que snack, fast - food et pâtisseries.
Indispensable aussi pour la moyenne et grande restauration
pour des préparations particulières.

E Su versatilidad de empleo le da un formidable soporte capaz de tratar volúmenes medios con rapidez.
Representa un recurso insustituible para ambientes snack, fast-food y pastelerías.
Indispensables también en la media y gran restauración para preparaciones especiales que, en muchos casos, obstaculizan el ciclo normal de trabajo en la cocina.



F I R F A S T

CPE25 - CPE25HP

I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10.
- Boyler e rivestimenti in AISI 304 spessore 20 -15 /10.
- Sistema di ribaltamento manuale bilanciato con bloccaggio di sicurezza.
- Riscaldamento a mezzo resistenza corazzata ”Incoloy 800”, boyler e circolazione di vapore a 0,5 o 3 bar.
- Potenza termica elevata per cotture progressive in rapida successione.
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico.
- Controllo elettronico con 2 display a 3 cifre e LED per impostazione:
  – tempo di cottura
  – temperatura di cottura e segnalazione:
  – minimo livello acqua boyler
  – fine cottura.
- Controllo pressione boyler a mezzo valvola di sicurezza 0,5 bar, pressostato e manometro a lettura analogica.
- Controllo della temperatura di lavoro programmata, nel recipiente di cottura.

GB PRINCIPAL FEATURES

- Pan is constructed in 2 mm thick (AISI 316) quality stainless steel.
- Steam generator and cladding are in 2 and 1,5 mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Manual balanced tilting with blocking mechanism for added safety.
- Heating by means of armoured “Incoloy 800” elements.
- Pressure in the jacket is limited to 0,5 or 3 bar (CPE25HP).
- High heating capacity for progressive cooking cycles in rapid succession.
- Automatic heating economiser.
- Electronic controls and double LED display to set and indicate:
  – temperature
  – cooking time
  – low water warning
  – end of cooking cycle.
- Jacket pressure is limited to 0,5 bar by a safety valve and controlled via a pressure switch and pressure gauge.
- Precise temperature control with less than one degree variance.

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		**CPE25**		
Prestazioni a carico *Performance load capacities* Leistung bei Füllmenge *Performance à charge* Prestaciones carga		100%	75%	50%
Primo ciclo *First cycle* 1. Phase *Premier cycle* Primer ciclo	min.’ 20°C ÷ 60°C	14	8	7
	min.’ 20°C ÷ 100°C	22	17	13
Cicli successivi *Subsequent cycles* Nachfolgende Phase *Cycles successifs* Ciclos sucesivos	min.’ 20°C ÷ 60°C	7	5	4
	min.’ 20°C ÷ 100°C	19	14	10
Ripristino termico *Heat recovery* Reaktionszeit *Remise thermique* Restablecimiento termico	min.’ carico da frigo *chilled products* aus dem Kühlschrank *charge de frigo* carga refrigerada	4	3	2
	min.’ carico surgelati *frozen products* aus dem Gefrierschrank *charge surgéles* carga congelada	5	4	3

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Kessel aus 2 mm starkem CNS (1.4404).
- Boiler und Verkleidung aus 2/1,5 mm starkem CNS(1.4301).
- Manuelle ausbalancierte Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag.
- Elektrische Beheizung durch gussgekapselte ”Incoloy-800” Widerstände, Boiler und Dampfumlauf mit 0,5 oder 3 bar (CPE25HP).
- Hohe Wärmeleistung für progressive Garungen in rascher Folge.
- Automatischer Leistungsbegrenzer mit Energiespareffekt.
- Elektronische Kontrolle mit zwei 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
  – Gardauer
  – Kochtemperatur
  Meldung von:
  – Min. Wasserniveau im Boiler
  – Gardauerende.
- Druckkontrolle des Boilers durch Sicherheitsventil 0,5 bar, druck-Schalter und Manometer mit Analogablesung.
- Temperaturkontrolle im Kochbehälter.

F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10.
- Boiler et revêtement en AISI 304 épaisseur 20-15/10
- Système de relevage manuel équilibré avec dispositif de sécurité.
- Chauffage par des résistances blindées “Incoloy 800” et circulation de vapeur à 0,5 ou 3 bar (CPE25HP).
- Puissance thermique élevée pour cuissons sèquentielles.
- Economiseur de la puissance thermique à intervention automatique.
- Contrôle électronique avec 2 affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
  – température de cuisson
  – temps de cuisson
  et signalisation de:
  – minimum niveau eau boiler
  – fin de cuisson.
- Contrôle pression boiler par une soupape de sécurité 0,5 bar, interrupteur de pression et manomètre à lecture analogique.
- Contrôle température dans le récipient de cuisson.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Recipiente de cocción en acero inox. AISI 316 espesor 20/10.
- Boiler y revestimientos en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Sistema basculante manual, con bloqueo de seguridad de tipo marino.
- Calentamiento mediante resistencia blindada “Incoloy-800”, boiler y circulación de vapor a 0,5 o 3 bar (CPE25HP).
- Potencia térmica elevada para cocción progresiva y rápida.
- Economizador de potencia térmica automático.
- Contro electrónico con 2 display de 3 cifras y pulsador para programación:
  – tiempo de cocción
  – temperatura cocción
  y señalización:
  – mínimo nivel agua boiler
  – final cocción.
- Control presión mediante válvula de seguridad 0,5 bar, interruptor de presión y manómetro de lectura analógica.
- Control de temperatura en el recipiente de cocción.

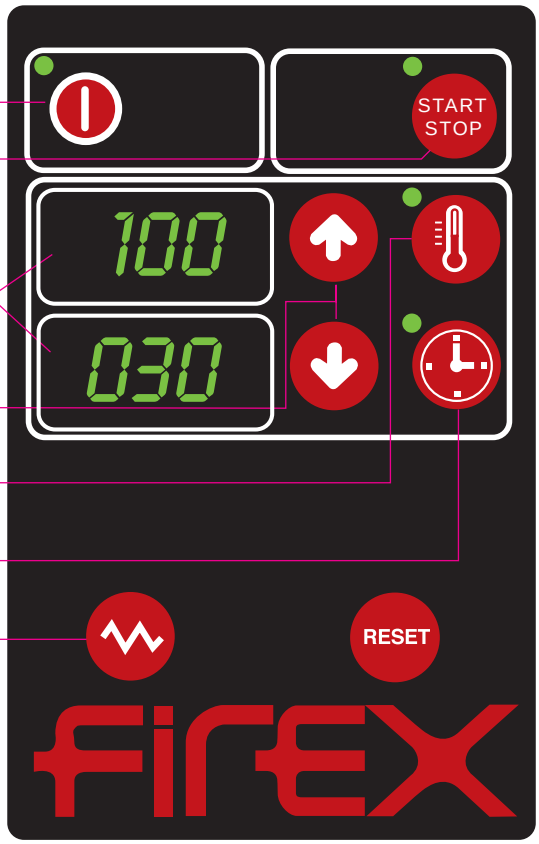
I
1. Interruttore generale
2. Interruttore avvio/arresto
3. Display digitale
4. Selezione dati
5. Selettore temperatura
6. Selettore tempo
7. Lampada riscaldamento in funzione

GB
1. ON/OFF switch
2. START/STOP switch
3. LED Display
4. Selectors switch
5. Temperature control
6. Timer
7. Heating on signal-lamp

D
1. Hauptschalter
2. START/STOP - Schalter
3. Digitaldisplay
4. Datenwahltaste
5. Temperatureinstellung
6. Zeitvorwahl
7. Heizung an

F
1. Interrupteur général
2. Interrupteur M/A
3. Affichage
4. Programmation
5. Programmation température
6. Programmation temps
7. Tèmon de chauffe

E
1. Interruptor general
2. Interruptor marcha/paro
3. Display digital
4. Selección datos
5. Selector temperatura
6. Selector tiempo
7. Señalización de calientamiento en función



FRYBRAT

40 LITRI
LITRES
LITER
LITROS

I È una apparecchiatura multiuso in grado di cuocere, brasare e friggere medie o piccole quantità in tempi molto brevi.
Grazie alla potenza impegnata ed alle elevate temperature raggiungibili, può funzionare agevolmente anche come fry-top, costituendo, in caso di necessità, un valido ausilio nel disbrigo di carichi di lavoro straordinari.
Le dimensioni compatte, la possibilità di installazione da banco e la semplicità di impiego, la rendono uno strumento insostituibile in ogni tipo di ambiente.

GB A versatile piece of equipment for cooking, braising and shallow frying small and medium sized quantities of food in a very short time.
Thanks to the high power input and high temperatures, this unit can even be used as griddle, a fundamental aid at peak hours.
Reduced dimensions, table top utilization and simplicity in operation make this an essential and indispensable appliance for any kitchen.

BRASIERA RIBALTABILE
TILTING BRATT PAN
KIPP-BRATPFANNE
MINI-SAUTEUSE BASCULANTE
SARTÉN BASCULANTE

VERSIONE DA TAVOLO
ALIMENTAZIONE ELETTRICA • SUPERFICIE 29 dm^2

TABLE TOP VERSION
ELECTRIC OPERATION • PAN AREA 29 dm^2

TISCHVERSION
ELEKTRISCH • BRATFLÄCHE 29 dm^2

MINI-SAUTEUSE
ALIMENTATION ELECTRIQUE • SURFACE FOND 29 dm^2

VERSIÓN SOBRE MESA
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA • SUPERFICIE 29 dm^2

CBRE40

D Ein multifunktionales Gerät um kleine oder mittelgrosse Mengen in sehr kurzer Zeit zu kochen, schmoren und braten.
Dank der eingesetzten Leistung und den hohen erreichbaren Temperaturen, kann es ohne weiteres auch als Bratgerät verwendet werden und bei Notwendigkeit eine wirksame Hilfe in der Erledigung von Sonderarbeiten darstellen.
Die beschränkten Abmessungen, die Möglichkeit zur Tischaufstellung und die Verwendungseinfachheit machen es zum unersetzbaren Gerät in jeder Arbeitsumgebung.

F Un appareil multi-usages pour cuire, braiser et frire des petites ou grandes quantités en temps très court. Grâce à la puissance employée et aux températures élevées, on peut l'employer même comme grillade qui constitue, en cas de besoin, une aide valable dans l'exécution des cuisson tel omelettes, poissons, frites, etc....
La possibilité d'installation sur table et la simplicité d'emploi la rendent un appareil irremplaçable dans chaque milieu de travail: demande peu de surface pour un rendment optimum.

E Es un aparato multiuso que permite cocer, asar, freir medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo. Gracias a la potencia empleada y a las elevadas temperaturas alcanzadas, puede funcionar fácilmente tambien como fry-top, constituyendo, en caso de necesidad, un válido utensilio en la resolución de cargas de trabajo extraordinarias.
Las dimensiones compactas, la posibilidad de instalación sobre mesa y la facilidad de uso, la hacen un instrumento insustituible en cada tipo de ambiente.

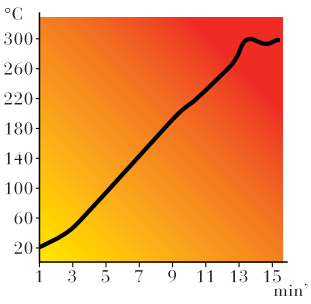
I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Fondo vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore 10 mm, vasca e pannellature in AISI 304 spessore 20 - 15/10.
- Superficie interna vasca perlinata per ridurre l'effetto aderenza in fase di cottura.
- Sistema riscaldante a mezzo resistenze elettriche corazzate in lega "Incoloy-800".
- Sistema di ribaltamento motorizzato antitravaso con vite senza fine e boccole auto lubrificanti, gestito con dispositivi di sicurezza.
- Controllo elettronico con display a 3 cifre e LED per impostazione e segnalazione:
  – temperatura di cottura.
  – tempo di cottura.
  – ribaltamento e ritorno vasca.
  – segnalazione acustica di fine cottura.
- Regolazione della temperatura da 50° a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie interna del fondo di cottura, per una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

GB PRINCIPAL FEATURES

- The pan has a 10 mm thick (AISI 304) quality stainless steel base and 2 mm thick sides. Exterior cladding is in 1,5 mm (AISI 304) quality stainless steel.
- Pan has sandblasted interior finish to prevent product sticking.
- Heating by means of armoured "Incoloy 800" elements.
- Smooth action power tilting mechanism.
- Electronic controls and LED display to set and monitor:
  – temperature.
  – cooking times.
  – tilting and return of the pan.
  – buzzer to indicate termination of cooking cycle.
- Temperature adjustable between 50° and 200°C, is controlled by means of a thermostatic probe in direct contact with the underside of the pan, to ensure precise temperature control.

PRESTAZIONI A SECCO
PERFORMANCE
LEISTUNG
PRESTACIONES EN SECO



Tempo 20° ÷ 300°C.
Time 20° ÷ 300°C.
Zeit 20° ÷ 300°C.
Temps 20° ÷ 300°C.
Tiempo 20° ÷ 300°C.

"Δt" sul fondo a 300°C.
"Δt" *on the base to 300°C.*
"Δt" am Boden bei 300°C.
"Δt" *sur le fond à 300°C.*
"Δt" sobre fondo a 300°C.

300÷320°C

280÷300°C

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Tiegelboden aus 10 mm starkem CNS (1.4301), Tiegel und Seitenwände aus 2/1,5 mm starkem CNS (1.4301).
- Innenfläche des Tiegels sandgestrahlt zur Verminderung von Anbraten während des Kochens.
- Elektrische Beheizung durch ”Incoloy-800” gekapselte Widerstände.
- Elektrische Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag, Schneckengetriebe und selbstschmierende Lager.
- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
  – Kochtemperatur.
  – Gardauer.
  – Kippen und Rücklauf.
  – Summer nach Ende der Garzeit.
- Temperaturregelung von 50° - 200°C durch Thermoelement, direkt unter der Oberfläche im Kochboden angebracht, zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizsystems.

F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Fond récipient de cuisson en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm, cuve et parois en AISI 304 épaisseur 20/10.
- Surface intérieure cuve sablée pour réduire l'effet d'adhérence pendant la cuisson.
- Système de chauffage par résistances électriques blindées ”Incoloy-800” .
- Système de relevage électrique avec dispositif de securité, vis san fin et douilles à graissage automatique.
- Contrôle électronique avec affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
  – température de cuisson.
  – temps de cuisson.
  – basculement et retour cuve.
  – buzzer à fin de cuisson.
- Réglage de la température de 50° à 200°C par thermocouple placée directement au-dessous du récipient près de la surface, pour un relèvement précis et une haute vitesse de réaction du système de chauffage.
- Thermostat de sècuritè.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Fondo cuba de cocción en acero inox AISI 304 espesor 10 mm., cuba y paneles en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Superficie interior cuba perlada para reducir el efecto adherente en fase de cocción.
- Sistema calentamiento mediante resistencias eléctricas en aleación ”Incoloy-800”.
- Sistema basculante motorizado antiderrame con tornillos sin fin y soportes autolubricantes, accionado con dispositivos de seguridad.
- Control electrónico con display de 3 cifras y pulsador para programación y señalización:
  – temperatura de cocción.
  – tiempo de cocción.
  – vuelco y retorno cuba.
  – señalización final cocción mediante avisador.
- Regulación de la temperatura de 50° a 200°C mediante termocopia colocada inmediatamente debajo de la superficie interna del fondo de cocción, para un reemplazamiento preciso y una elevada velocidad de reacción del sistema calentador.

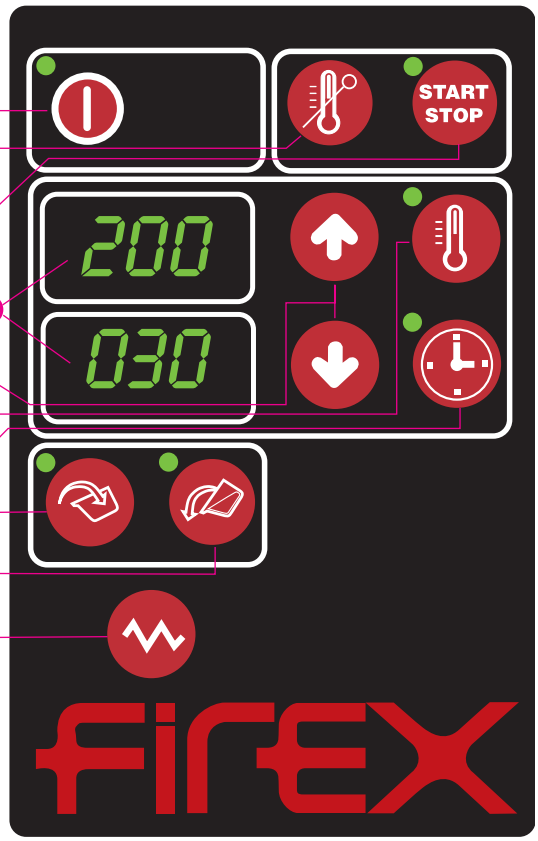
I
1. Interruttore generale
2. Sonda al cuore
3. Interruttore avvio/arresto
4. Display digitale
5. Selezione dati
6. Selettore temperatura
7. Selettore tempo
8. Ritorno vasca
9. Ribaltamento vasca
10. Lampada riscaldamentoin funzione

GB
1. ON/OFF switch
2. Core temperature probe
3. START/STOP switch
4. LED Display
5. Selectors switch
6. Temperature control
7. Timer
8. Return button
9. Tilting button
10. Heating on signal-lamp

D
1. Hauptschalter
2. Kerntemperatursonde
3. START/STOP-Schalter
4. Digitaldisplay
5. Datenwahltaste
6. Temperatureinstellung
7. Zeitvorwahl
8. Rücklauf
9. Kippen
10. Heizung an

F
1. Interrupteur général
2. Sonde à coeur
3. Interrupteur M/A
4. Affichage
5. Programmation
6. Programmation température
7. Programmation temps
8. Retour de la cuve
9. Basculement de la cuve
10. Tèmon de chauffe

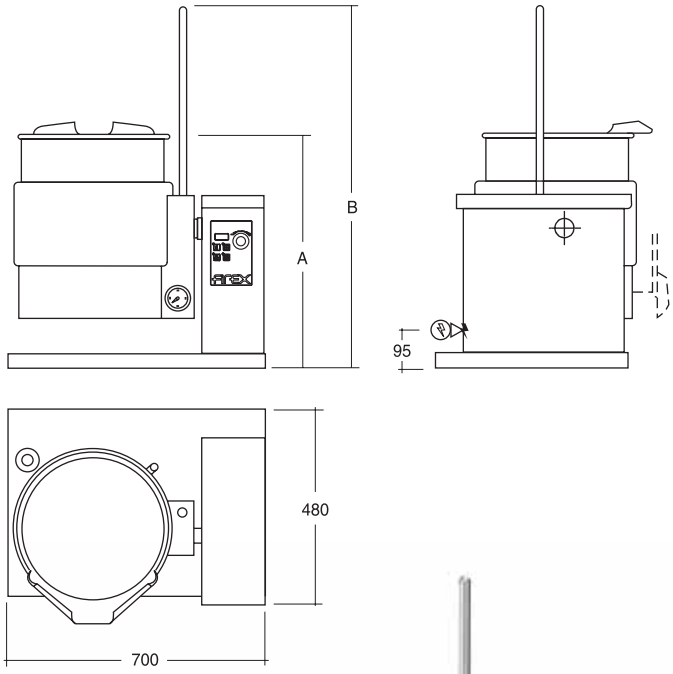
E
1. Interruptor general
2. Sensor de aguja
3. Interruptor marcha/paro
4. Display digital
5. Selección datos
6. Selector temperatura
7. Selector tiempo
8. Retorno cuba
9. Vuelco cuba
10. Señalización de calientamiento en función



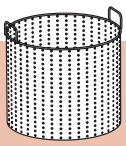
F I R E A S T

CPE25 - CPE25HP

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		CPE25	CPE25HP
Altezza *Height* Höhe *Longueur* Altura	(A) mm.	585	585
	(B) mm.	880	880
Volume utile *Useful capacity* Nutzvolumen *Volume utile* Volúmen útil	lt.	25	25
Volume totale *Overall capacity* Gesamtvolumen *Volume total* Volúmen total	lt.	29	29
Volume boyler *Jacket capacity* Boilervolumen *Volume boiler* Volúmen boiler	lt.	3,2	3,2
Potenza *Power rating* Leistung *Puissance* Potencia	Kw	8	8
Tensione *Electrics* Spannung *Tension* Voltaje	V/Hz	400/50 • AC 3N + PE	400/50 • AC 3N + PE
Temperatura "t" *Temperature range* Temperatur "t" *Température* Temperatura "t"	°C	20-105	20-145
"Δt" max. *Max. "Δt" variance* "Δt" max. "Δt" *max.* "Δt" max.	°C	±1	±1
Pressione boyler *Jacket pressure* Boilerdruck *Pression boiler* Presión boiler	bar	0,5	3,0

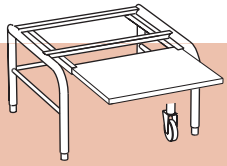


ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBERHÖR
ACCESSOIRES
ACCESORIOS



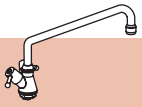
CPA00040
Cestello
Basket insert
Korb
Panier
Cesto

CPA00060
Colino
Strainer
Sieb
Egouttoir
Colador



CPA00070 **CPA00080**
Supporto h 420 mm
Stand h 420 mm
Gestell h 420 mm
Support h 420 mm
Soporte h 420 mm

CPA00020
Coperchio
Lid
Deckel
Couvercle
Tapa

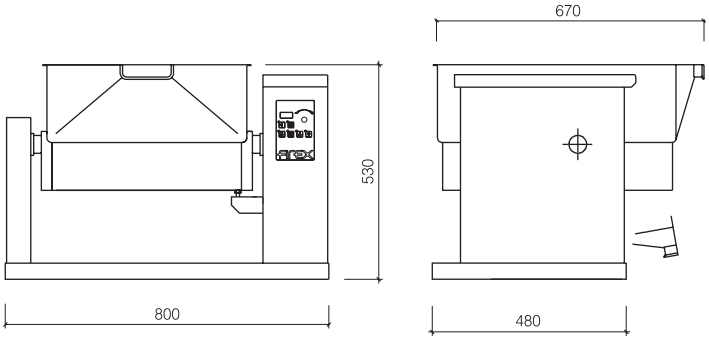


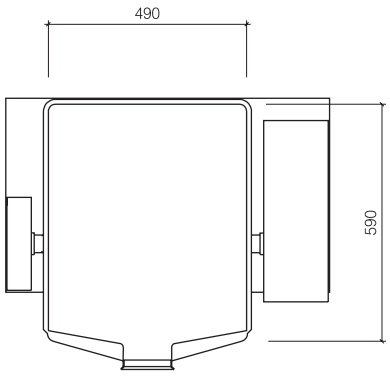
30200020
Rubinetto miscelatore
Mixer tap
Wassereinlaufhahn
Robinet mélangeur
Grifo mezclador

FRYBRAT

CBRE40

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		CBRE40
Superficie fondo *Pan area* Bratfläche *Surface fond* Superficie fondo	dm^2	29
Volume utile *Useful capacity* Nutzvolumen *Volume utile* Volúmen útil	lt.	40
Volume totale *Overall capacity* Gesamtvolumen *Volume total* Volúmen total	lt.	47
Potenza *Power rating* Leistung *Puissance* Potencia	Kw	6
Tensione *Electrics* Spannung *Tension* Voltaje	V/Hz	400/50 • AC 3N + PE
Temperatura "t" *Temperature range* Temperatur "t" *Température* Temperatura "t"	°C	50-200
"Δt" max. *Max. "Δt" variance* "Δt" max. "Δt" *max.* "Δt" max.	°C	±1

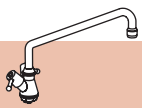




ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBEHÖR
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

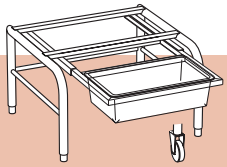
CBA00010

Coperchio
Lid
Deckel
Couvercle
Tapa



32200020

Rubinetto miscelatore
Mixer tap
Wassereinlaufhahn
Robinet mélangeur
Grifo mezclador



CBA00070 **CBA00080**

Supporto h 420 mm
Stand h 420 mm
Gestell h 420 mm
Support h 420 mm
Soporte h 420 mm

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 04/2006 - Printed in Italy by Grafiche Antiga

MAJOR LINE

FIXPAN

FIXPAN

I Le caratteristiche costruttive e l'impiego di materiali di qualità, ne garantiscono elevate prestazioni.
Costituiscono la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità.
Nelle versioni indirette il sistema ad intercapedine impedisce che, in fase di cottura, i prodotti attacchino al fondo e alle pareti del recipiente.

GB The constructive features and utilisation of quality materials guarantee top-level performances.
These Boiling Pans are the easiest and simplest solution for high volume boiling: even products with a high acidity content.
The jacketed heating system (indirect versions) safeguards against scorching and avoids product sticking to the bottom and sides of the pan.

PENTOLE CILINDRICHE ELETTRONICHE
ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PANS
ELEKTRONISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRONIQUES
MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS

ALIMENTAZIONE GAS DIRETTA • ALIMENTAZIONE GAS INDIRETTA
ALIMENTAZIONE ELETTRICA INDIRETTA • ALIMENTAZIONE VAPORE INDIRETTA
AUTOCLAVE 0,05 BAR

GAS (DIRECT) HEATED VERSIONS •GAS (INDIRECT) HEATED VERSIONS
ELECTRIC (INDIRECT) HEATED VERSIONS • STEAM (INDIRECT) HEATED VERSIONS
AUTOCLAVE (0,05 BAR) PRESSURE LID VERSIONS

DIREKTE GASBEHEIZUNG • INDIREKTE GASBEHEIZUNG
INDIREKTE ELEKTROBEHEIZUNG • INDIREKTE DAMPFBEHEIZUNG
AUTOKLAV 0,05 BAR

ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE DIRECT • ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE INDIRECT
ALIMENTATION ELECTRIQUE, CHAUFFAGE INDIRECT • ALIMENTATION VAPEUR, CHAUFFAGE INDIRECT
AUTOCLAVE 0,05 BAR

ALIMENTACIÓN GAS DIRECTA • ALIMENTACIÓN INDIRECTA
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA INDIRECTA • ALIMENTACIÓN VAPOR INDIRECTA
AUTOCLAVE 0,05 BAR

D Die Konstruktion und der Einsatz von Qualitätsmaterialien gewährleisten hohe Leistungen. Diese Kessel sind die leichteste und einfachste Lösung zum Kochen von grosse Mengen auch für Produkte mit hohem Säuregehalt.
Das doppelwandige Heizsystem verhindert das Anbrennen am Boden und an den Seitenwänden des Kessels.

F Les caractéristiques de la construction et l'emploi de matériaux de qualité, sont la garantie de grandes prestations.
Elles constituent la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grande quantité d'aliments, même à haute acidité.
Le système à double interstice empêche que, pendant la phase de cuisson, les produits attachent dans le fond et aux parois du récipient.

E Las características constructivas y el empleo de materiales de calidad, garantizan elevadas prestaciones.
Constituyen el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades de alimentos, aún de elevada acidez.
El sistema de doble pared impide que, en fase de cocción, los productos se peguen en el fondo y en las paredes del recipiente.

FIXPAN

CARATTERISTICHE SALIENTI

TUTTE LE VERSIONI

- Recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore 20-25/10, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 10-12/10.
- Struttura portante interamente in acciaio inox spessore 20/10.
- Coperchio coibentato, a richiesta, di tipo bilanciato a molla.
- Dispositivo di riempimento automatico della vasca.

AUTOCLAVE

- Coperchio di tipo bilanciato a molla, guarnizione di gomma al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti.

INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10 .
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di sicurezza 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Carico automatico intercapedine.

ELETTRICHE

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega “Incoloy-800”, installate all’interno dell’intercapedine.
- Potenza termica elevata, conforme agli standard prescritti dalle norme C.E. DIN 18855 per gli “Apparecchi a cottura rapida” (vedi tabella).
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico al raggiungimento della temperatura selezionata.

GAS

- Riscaldamento con bruciatori in acciaio ad alto rendimento.

VAPORE

- Alimentazione (da rete utente) tramite valvola parzializzatrice.

ELETTRICHE/GAS/VAPORE

- Controllo elettronico, con display a 3 cifre e LED, delle seguenti funzioni:

  - tempo di cottura;

  - temperatura di lavoro, misurata in vasca a mezzo sonda con tolleranza +/- 1°C e campo di regolazione da 20° a 100°C.

  - dispositivo di riempimento automatico della vasca.

  - segnalazione di fine cottura.

PFDG150

GB PRINCIPAL FEATURES

ALL MODELS

- Pans are constructed in 2 - 2,5 mm thick (AISI 316) quality stainless steel and are even suitable for boiling food products with a high acidity content.
- Exterior cladding, in 1 and 1,2mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Carrying structure, in heavy gauge (at least 2mm) stainless steel.
- Lid is insulated (optional extra), spring loaded counterbalanced type.
- Automatic power operated water filling device for the pan.

AUTOCLAVE
(pressure lid versions)

- Counterbalanced lid fitted with 0,05 bar safety relief valve: an airtight seal is assured by means of screw down clamps and silicone gasket.

INDIRECT HEATED VERSIONS

- Jacket walls are in 2 and 4mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Jacket pressure is controlled by a pressure switch, a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge.
- Automatic water filling into the double jacket.

ELECTRIC VERSIONS

- Heated by means of armoured "Incoloy-800" elements, fitted inside the jacket.
- High heating capacities, in accordance with CE DIN 18855 Standards for "Fast cooking equipment (see technical data chart).
- Power economiser device: cuts-in automatically when selected temperature is reached.

GAS VERSIONS

- Heated by means of high efficiency burners.

STEAM VERSIONS

- Heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply, and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input.

GAS & ELECTRIC VERSIONS

- Electronic controls with LED display, to set, control and monitor:

  - cooking times;

  - working temperatures

  (adjustable between 50-100°C) are measured inside the pan by means of a probe with +/- 1° precision.

  - automatic power operated (pan) water filling device.

  - buzzer to signal termination of cooking cycle.

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

ALLE MODELLE

- Kessel aus 2 - 2,5 mm starkem CNS (1.4404) geeignet für säurehaltige Speisen.
- Aussenverkleidung aus 10-12/10 mm starkem CNS (1.4301)
- Tragstruktur ganz aus 2 mm starkem CNS (1.4301).
- Ausbalancierter Deckel mit wärmeisoliertem (auf Anfrage) Deckelgriff.
- Kontrolle für automatische Wasserfülleinrichtung des Beckens.

AUTOKLAV

- Druckkessel-Deckel mit einer Dichtung aus Silikon-Gummi, Sicherheitsventil (auf 0,05 bar geeicht) und hermetischer Verschluss durch Bolzen.

INDIREKT

- Zwischenmantel aus CNS 1.4301, 2 - 4 mm Wandstärke.
- Drucküberwachung im Zwischenmantel durch Druckwächter, Sicherheitsventil 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit Analoganzeige.
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel.

ELEKTRO

- Elektrische Beheizung durch gekapselte "Incoloy-800" Widerstände, im Inneren des Zwischenraums angebracht.
- Hohe Heizleistung, laut den CE-DIN 18855 Normen für "Schnellkochgeräte (s. Tabelle).
- Energiesparsensor: automatische Reduzierung der Heizleistung bei Erreichung der gewählten Temperatur.

GAS

- Beheizung durch Stahlbrenner mit hohen Wirkungsgrad.

DAMPF

- Beheizung (vom Dampfnetz aus) mit einem speziellen Druckminderventil.

GAS/ELEKTRO

- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung und Meldung von:

  - Gardauer.

  - Thermostatische Sonde (von 50 - 100°C einstellbar) zur Kontrolle der Temperatur im Kesselinneren mit +/- 1°C Tolerenz .

  - Elektronische Kontrolle für automatische Wasserfülleinrichtung des Beckens.

  - Summer nach Ende der Garzeit.

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TOUTES VERSIONS
- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 20-25/10, idéal pour le traitement de produits acides.
- Revêtement externe en AISI 304 épaisseur 10-12/10.
- Sructure portante entièrement en acier inox épaisseur minimum 20/10.
- Couvercle athermique sur demande, équilibré à ressort.
- Dispositif pour le remplissage automatique de la cuve.

AUTOCLAVE
- Couvercle autoclave équipé d'un joint en caoutchouc de silicone, détendeur de sécurité (étalonné sur 0,05 bar) et fermeture hermétique garantie par verrouillage avec fixations.

INDIRECTES
- Interstice en AISI 304 épaisseur 20-40/10.
- Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, une soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.
- Remplissage automatique dans le double paroi.

ELECTRIQUES
- Chauffage garantit par des résistances cuirassées en alliage "Incoloy 800", installées à l'intérieur de l'interstice.
- Puissance thermique élevée, conforme aux standards prescrits par les normes C.E.DIN 18855 pour les "Appareils à cuisson rapide".
- Economiseur de la puissance thermique à intervention automatique quand il rejoint la température sélectionnée.

GAZ
- Chauffage avec des brûleurs en acier à haut potentiel de rendement.

VAPEUR
- Alimentation par l'intermédiaire d'une vanne de distribution spéciale.

ELECTRIQUES/GAZ
- Contrôle électronique avec display à 3 numéros et LED pour position et signalisation:
  - temps de cuisson;
  - température de travail mesurée en cuve par une sonde thermostatique avec tolérance +/- 1°C et champ de régulation de 50° à 100°C;
  - dispositif de contrôle électronique pour le remplissage automatique de la cuve.
  - fin de cuisson avec buzzer (avertisseur acoustique).

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

TODAS VERSIONES
- Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316 espesor 20-25/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304 espensor 10-12/10.
- Estructura construida completamente en Acero Inox espesor mínimo 20/10.
- Tapa aislada, bajo pedido, con basculación mediante muelle.
- Dispositivo de llenado automático de la cuba.

AUTOCLAVE
- Tapa con basculación mediante muelle, junta de goma-silicona, válvula de seguridad tarada a 0,05 bar y cierre hermético con mordazas.

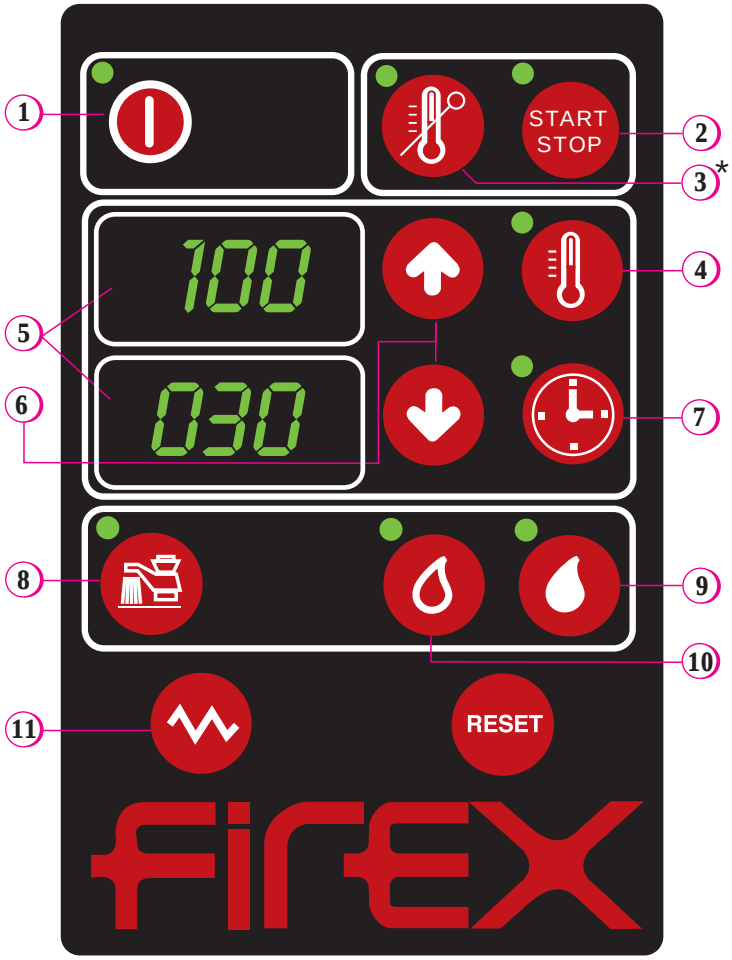
INDIRECTO
- Intercambiador construido en AISI 304 espesos de 20 a 40/10.
- Control presión intercambiador mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula antidepresión y manómetro analógico.
- Carga automática camisa intercambiador.

ELÉCTRICO
- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.
- Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas standard de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida". (ver tabla).
- Economizador de la potencia térmica, de funcionamiento automático cuando se alcanza el valor de temperatura seleccionada.

GAS
- Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, construidos en Acero.

VAPOR
- Alimentación (de red local) mediante válvula parcializadora.

ELÉCTRICO/GAS
- Control electrónico, con display de 3 cifras y LED, para las siguientes funciones:
  - tiempo de cocción;
  - temperatura de trabajo (medida en la cuba con sonda, tolerancia ± 1 °C y campo de regulación de 50 °C a 100 °C);
  - dispositivo de llenado automático de la cuba.
  - Señalización final cocción.



* A richiesta / Optional extra / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo pedido

I

1. Interruttore generale
2. Interruttore avvio/arresto
3. Sonda al cuore*
4. Selettore temperatura
5. Display digitale
6. Selezione dati
7. Selettore tempo
8. Caricamento acqua
9. Selezione acqua calda
10. Selezione acqua fredda
11. Lampada riscaldamento in funzione

GB

1. ON/OFF switch
2. START/STOP switch
3. Core temperature probe*
4. Temperature control
5. LED display
6. Selectors switch
7. Timer
8. Water inlet control
9. Hot water inlet
10. Cold water inlet
11. Heating on signal-lamp

D

1. Hauptschalter
2. START/STOP - Schalter
3. Kerntemperatursonde*
4. Temperatureinstellung
5. Digitaldisplay
6. Datenwahltaste
7. Zeitvorwahl
8. Start/Stop Wassereinfüllung
9. Warmswassereinfüllung
10. Kaltwassereinfüllung
11. Heizung an

F

1. Interrupteur général
2. Interrupteur M/A
3. Sonde à coeur*
4. Programmation température
5. Affichage
6. Programmation
7. Programmation temps
8. M/A remplissage de la cuve
9. Sélection remplissage de la cuve eau chaude
10. Sélection remplissage de la cuve eau froide
11. Chauffage en fonction

E

1. Interruptor general
2. Interruptor Marcha/Paro
3. Sensor de aguja*
4. Selección temperatura de cocción
5. Display temperatura, tiempo de cocción.
6. Selección datos
7. Selector tiempo
8. Marcha/Paro llenado cuba
9. Seleción llenado cuba con agua caliente
10. Selección llenado cuba con agua fría
11. Señalización de calentamiento en función

MODELLO / *MODEL* / MODELL *MODELE* / MODELO	**PFIE**	**100**	**150**	**200**	**300**	**500**
Potenza / *Power* / Leistung / *Puissance* / Potencia	**Kw**	16	18	32	36	36

Tempi di riscaldamento 20÷90 °C con coperchio chiuso / *Heating up time (20° to 90 °C) with lid closed* / Aufwärmungszeit 20°-90 °C bei geschlossenem Deckel / *Temps de chauffage 20°-90 °C avec couvercle fermé* / Tiempos de calientamiento 20÷90 °C con tapa cerrada.

MODELLO / *MODEL* / MODELL *MODELE* / MODELO		**PFIE**	**100**	**150**	**200**	**300**	**500**
Carico *Capacity* Füllmenge *Charge* Carga	**50%**	**min.**	34	39	35	38	52
	100%	**min.**	45	52	47	50	70

Standard previsti dalle norme C.E. DIN 18855 / *Heating up times, as laid down in CE DIN 18855 Standardes* / Aufwärmereiten nach DIN CE 18855 Normen / *Standard prevus par les normes C.E. DIN 18855* / Prescripciones de la normativa C.E. DIN 18855.

FIXPAN

MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO				PF... - PF...A					
				100	150	200	300	500	510
Dimensione *Dimension* Abmessung *Dimension* Dimensión	(A) (B)	DG•IG	mm.	1025x950	1025x950	1175x1130	1305x1255	1305x1255	1550x1505
		IE•IV	mm.	1025x850	1025x850	1175x1000	1305x1130	1305x1130	1550x1380
Altezza *Height* Höhe	(H)	DG•IG•IE•IV	mm.	900	900	900	900	1050	900
Hauteur Altura	(H2)	DG•IG•IE•IV		1650	1650	1820	1970	1970	2180
Diametro recipiente *Kettle diameter* Kessel-Durchmesser *Diamètre marmite* Diámetro marmita		DG•IG•IE•IV	mm.	600	600	750	900	900	1100
Altezza recipiente *Pan height* Kessel-Höhe *Hauteur marmite* Altura marmita		DG•IG	mm.	415	540	520	570	780	570
		IE•IV		415	540	520	520	780	570
Volume totale *Overall volume* Gesamtvolumen *Volume total* Volumen total		DG	lt.	117	153	230	362	500	540
		IG/IE•IV		113	150	220	342/325	500	540
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica		DG•IG•IV	Kw	0,2					
		IE	Kw	16	18	32	36	36	54
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas		DG•IG	Kw	21	21	34,5	48	58	60
Consumo vapore *Steam consuption* Dampfverbrauch *Consommation vapeur* Consumo vapor	20-100 C	IV	kg	15	23	31	46	77	77
Portata vapore consigliata *Advised steam flow* Empfohlene Leistung der Dampfversorgung *Portée vapeur conseillée* Caudal de vapor aconsejada		IV	kg/h	46	55	62	70	100	100
Pressione intercapedine *Jacket pressure* Zwischenraumdruck *Pression interstice* Presión intercambiador		IG•IE•IV	bar	0.5					
Pressione autoclave *Autoclave pressure* Autoklavdruck *Pression interstice* Presión autoclave		DG•IG•IE•IV...A	bar	0,05					
Collegamento acqua calda *Hot water connection* Warmwasseranschluss *Connexion eau chaude* Conexión agua caliente	(A)	DG•IG•IE•IV	Ø	1/2”					
Collegamento acqua fredda *Cold water connection* Kaltwasseranschluss *Connexion eau froide* Conexión agua fría	(B)	DG•IG•IE•IV	Ø	1/2”					
Collegamento elettrico *Electric connection* Elektrische Verbindung *Connexion électrique* Conexión eléctrica	(E)	DG•IG•IV	V/Hz	230/50 – AC – 1N + PE					
		IE	V/Hz	400/50 – AC – 3N + PE					
Collegamento gas *Gas connection* Gasanschluss *Connexion gaz* Conexión gas	(G)	DG•IG	Ø	3/4"					
Collegamento vapore *Steam connection* Dampfanschluss *Connexion vapeur* Conexión vapor	(V)	IV	Ø	3/4"	3/4"	1"	1"	1"	1"
Scarico condensa *Condensate drain* Kondenswasserablauf *Sortie du condenseur* Descarga condensada	(S)	IV	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"

PF...DG
Alimentazione gas diretta
Gas (direct) heated versions
Direkte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage direct
Alimentación gas directa

PF...IG
Alimentazione gas indiretta
Gas (indirect) heated versions
Indirekte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage indirect
Alimentación gas indirecta

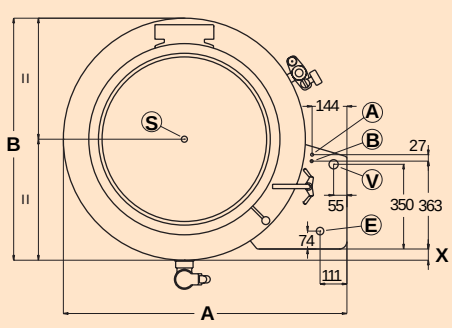
PF...IE
Alimentazione elettrica indiretta
Electric (indirect) heated versions
Indirekte Elektrobeheizung
Alimentation electrique, chauffage indirect
Alimentación eléctrica indirecta

PF...IV
Alimentazione vapore indiretta
Steam (indirect) heated versions
Indirekte Dampfbeheizung
Alimentation vapeur
Alimentación vapor indirecta

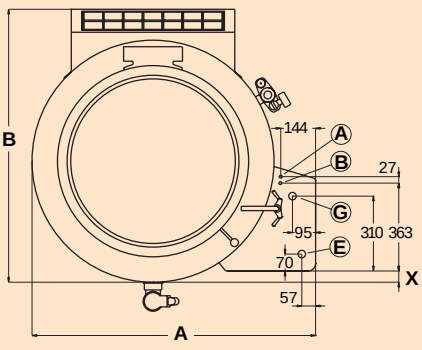
PF...A
Autoclave 0,05 bar
Autoclave (0,05 bar) pressure lid versions
Autoklav 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar

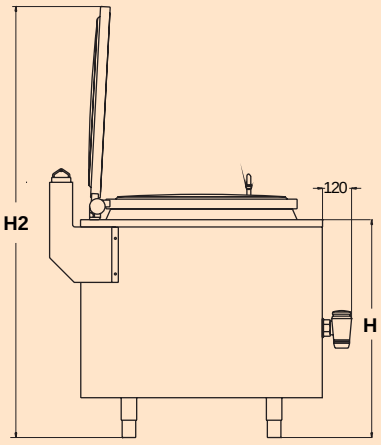
Mod. 100/150 **X** = 15 mm.
Mod. 200 **X** = 40 mm.
Mod. 300/500 **X** = 70 mm.

PFIE/IV..

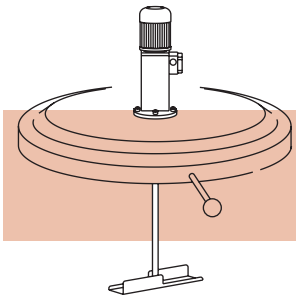


PFDG/IG..





OPTIONAL



PAML...

Mescolatore per liquidi
Mixer for liquid food
Mischer für Flüssigkeiten
Mélangeur pour liquides
Mezclador de lìquidos

PACD...

Coperchio coibentato
Insulated lid
Deckel thermisc isoliert
Couvercle isolé
Tapa aislada

PSAC0000

Sonda al cuore
Coreprobe
Kerntemperatursonde
Sonde à coer
Sonda corazon

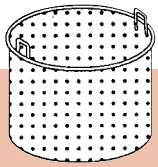
PAF2010

Supplemento per valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50
Extra charge for washout stainless steel valve DN 50
Aufpreis für Kugelventil für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)
Supplément pour soupape de décharge à sphère DN 50
Supplemento para valvula descarga a sfera DN 50 in AISI 304

PAARI 0010 **PARI 0020**

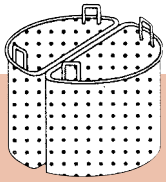
Predisposizione per raffreddamento intercapedine
Double-jacket cooling prearrangement
Vorgesehen für die Kühlung des Zwischenmantels
Prédisposition pour refroidissement double envelope
Predisposición para la refrigeración del doble fondo

ACCESSORI / *ACCESSORIES* / ZUBERHÖR / *ACCESSOIRES* / ACCESORIOS



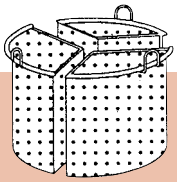
PAC1...

Cesto
Basket insert
Gemüsekorbeinsatz
Panier
Cesto



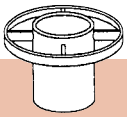
PAC2...

Cesto 2 settori
Basket insert 2 segments
Gemüsekorbeinsatz 2-teilig
Panier 2 secteurs
Cesto dos sectores



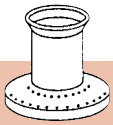
PAC3...

Cesto 3 settori
Basket insert 3 segments
Gemüsekorbeinsatz 3-teilig
Panier 3 secteurs
Cesto tres sectores



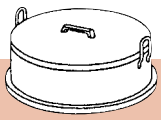
PAFC...

Filtro caffè
Coffee filter
Kaffeefilter
Entonnoir cafe
Filtro de café



PABL...

Imbuto bollilatte
Milk boiling funnel
Milchkochtrichter
Entonnoir lait
Embudo hierve-leche



PACC...

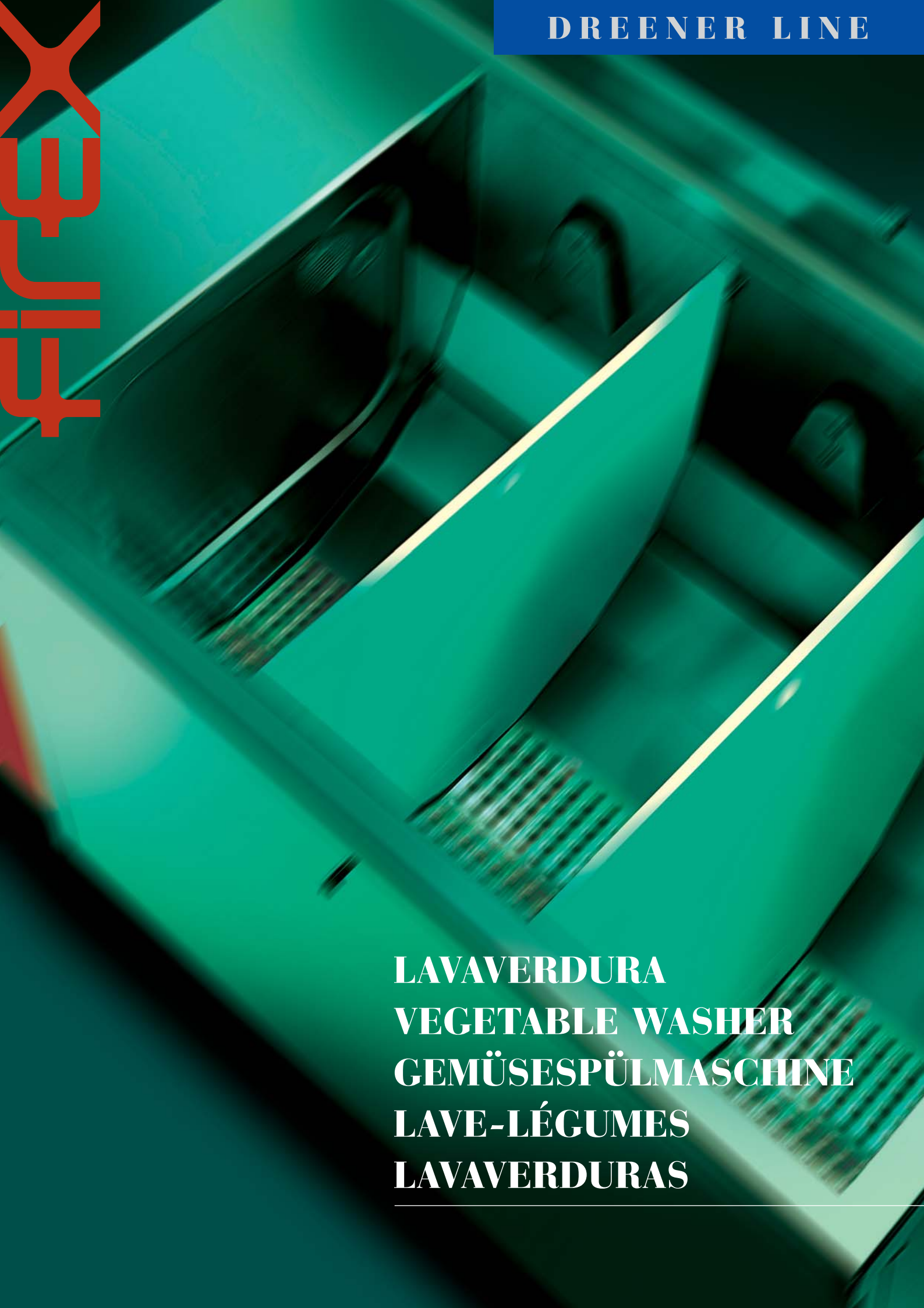
Kouskoussiere
Couscoussiere

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 12/2006 - L. Pordon - Printed in Italy by Grafiche Antiga

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

DREENER LINE



LAVAVERDURA
VEGETABLE WASHER
GEMÜSESPÜLMASCHINE
LAVE-LÉGUMES
LAVAVERDURAS

DREENER LINE

LAVAVERDURA A SCOMPARTI

SECTIONAL VEGETABLE WASHER

ABTEILBARE GEMÜSEWASCHMASCHINE

LAVE-LÉGUMES À COMPARTIMENTS

LAVAVERDURAS POR COMPARTIMENTOS

I

• Vasca a scomparti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 .
• Sagomatura del fondo vasca per lo scarico totale dell'acqua e dei residui di lavaggio.
• Falso fondo amovibile con fori sborchiati per non danneggiare il prodotto, realizzato in AISI 304.
• Troppopieno dotato di filtro amovibile in acciaio inox.
• Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
• Carico e scarico automatici dell'acqua in vasca, controllati da sensore di livello ed elettrovalvola.
• Sistema di lavaggio automatico fondo "Limpid Water".
• Vortice di lavaggio regolabile generato da ugelli multipli.
• Timer per la regolazione del tempo di lavaggio.

GB

• Basin (subdivided into sections) in stainless steel AISI 304, thickness 20/10 .
• The basin bottom has a special shape which permits the complete discharge of the water and the washing residuals.
• False removable bottom with trimmed holes to avoid any damage of the product, made of AISI 304.
• Overflow with removable filter in stainless steel.
• Stainless steel feet, adjustable in height.
• Automatic charge and discharge of the water into/from the basin, controlled by means of level probe and solenoid valve.
• Automatic bottom washing system "Limpid Water".
• Adjustable washing vortex, created by multiple nozzles.
• Timer to adjust the washing time.

D

• Abteilbares Becken aus 2 mm CNS 1.4301
• Asymmetrisch geformter Boden des Beckens zur vollstaendigen Entleerung des Wassers und Schmutzpartikel.
• Doppelter Boden aus CNS 1.4301, herausnehmbar, mit nach unten gezogenen Bohrungen damit das Waschgut nicht beschaedigt wird.
• Ueberlauf aus Edelstahl mit herausnehmbarem Filter
•Fuesse aus INOX, in der Hoehe Einstellbar.
• Automatiche Wasser Einfuellung und Ablauf fuer die Wanne, kontrolliert durch Wasserstand Sensoren und Elektroventil.
• Automatisches Spuelen des Bodens “Limpid Water”.
• Einstellbarer Wasserwirbel der mit Mehrfachduesen generiert wird.
• Zeitschaltuhr zur Einstellung der Waschzeit.

F

• Cuve avec cloisons en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10.
• Le fond de la cuve profilé pour vider totalement l’eau et les résidus de lavage.
• Faux fond amovible avec trous arrondis pour ne pas abîmer le produit, réalisé en AISI 304.
• Trop-plein doté de filtre amovible en acier inox.
• Pieds en acier inox réglables en hauteur.
• Chargement et vidange automatique de l’eau en cuve, contrôlés par un capteur de niveau et électro-soupape.
• Système de lavage automatique fond “Limpid Water”.
• Tourbillon de lavage réglable, issu par gicleurs multiples.
• Timer pour le réglage du temps de lavage.

E

• Cuba de compartimientos, de acero inox AISI 304 espesor 20/10 .
• Perfilado del fondo de la cuba para la descarga total del agua y de los residuos de lavado.
• Falso fondo amovible con agujeros perfilados para no dañar el producto, realizado en acero AISI 304.
• Rebosadero provisto de filtro amovible de acero inox.
• Pies de acero inox ajustables en altura.
• Carga y descarga automáticas del agua de la cuba, controladas por detector de nivel y electroválvula.
• Sistema de lavado automático del fondo “Limpid Water”
• Remolino de lavado regulable, producido por inyectores múltiples
• Temporizador para la regulación del tiempo de lavado.

LWD-2

- Interruttore generale
- Main switch
- Hauptschalter
- Interrupteur général
- Interruptor general

- Selettore carico e scarico automatico vasca
- Selector switch automatic basin discharge and charge
- Wahlschalter automatisches Fuellen und Entleeren Behaelter
- Sélecteur charge et vidage automatique cuve
- Selector de carga y descarga automática de la cuba

- Regolatore intensità del vortice di lavaggio
- Regulator for whirlpool intensity
- Einstellung der Wirbelstaerke beim Waschen
- Régulateur intensité du tourbillon de lavage
- Regulador de la intensidad del remolino de lavado

- Indicatore macchina in tensione
- Indicator Tension ON
- Anzeige Geraet unter Spannung
- Indicateur appareil en tension
- Indicador de máquina en tensión

- Funzione “Limpid Water”
- “Limpid Water”- function
- Funktion “Limpid Water”
- Fonction “Limpid Water”
- Función “Limpid Water”

- Timer lavaggio (0-5 min.)
- Washing timer (0-5 min)
- Zeitschaltuhr Waschen (0-5 Min)
- Timer lavage (0-5 min)
- Temporizador de lavado (0-5 minutos)

LWD-3

LWD-4

CENTRIFUGA
CENTRIFUGE
ZENTRIFUGE
ESSOREUSE
CENTRIFUGADORA

I

• Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 .
• Coperchio in acciaio inox bilanciato con micro di sicurezza per funzionamento solo con battente chiuso.
• Cestello estraibile con fori sborchiati, realizzato in acciaio inox AISI 304.
• Motore autofrenante con sicurezza termica.
• Quadro comandi a parete.
• On/off apparecchiatura.
• Spia tensione.
• Spia blocco coperchio.
• Timer regolabile.
• Comandi a bordo macchina.
• Start ciclo di asciugatura.
• Interruttore di emergenza.
• Guarnizione in gomma sul basamento macchina per assorbire le vibrazioni e ridurre l'infiltrazione di sporco.

GB

• Structure in AISI 304 stainless steel, thickness 20/10 .
• Balanced cover in stainless steel with safety micro-switch for the operation only with closed swing-door.
• Extractable basket with trimmed drillings, built in AISI 304 stainless steel.
• Self-braking motor with thermal safety switch.
• Four wall-fitted controls.
• Equipment On/off.
• Live control light.
• Cover lock control light.
• Adjustable timer.
• Controls on board of the machine.
• Drying cycle Start.
• Emergency switch.
• Rubber seal on the basement of the machine in order to absorb the vibrations and to reduce the seepage of dirt.

D

• Gehaeuse aus 2 mm CNS 1.4301
• Federkompensierter Deckel aus CNS mit Sicherheitsschalter fuer Betrieb nur bei geschlossenem Deckel.
• Herausnehmbarer Korb aus CNS 1.4301 mit nach aussen gepraegten Loechern.
• Selbst bremsender Motor mit Thermoschutz.
• Schaltkasten fuer Wandbefestigung.
• EIN/AUS Geraet
• Kontrollampe Spannung
• Kontrollampe Deckelverriegelung
• Einstellbare Zeitschaltur
• Bedienelemente am Geraet
• Start Zyklus Trocknen
• Notstop
• Die Gummidichtung an der Bodenplatte des Geraets nimmt Vibrationen auf und verhindert das Eindringen von Schmutz.

F

Structure en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10.
• Couvercle en acier inox équilibré avec micro de sécurité pour fonctionner seulement avec battant fermé.
• Panier extractible avec trous arrondis, réalisé en acier inox AISI 304.
• Moteur autofreinage avec sécurité thermique.
• Tableau des commandes à parois.
• On/off appareillage.
• Témoin tension .
• Témoin bloc couvercle .
• Timer réglable .
• Commandes à bord de l'appareil.
• Start cycle de séchage.
• Interrupteur d'urgence.
• Joint en caoutchouc dans le soubassement de l'appareil pour absorber les vibrations et réduire l'infiltration de saleté.

E

• Estructura de acero inox AISI 304, espesor 20/10.
• Tapa de acero inox balanceado con microinterruptor de seguridad para el funcionamiento sólo con postigo cerrado.
• Cesta extraíble con agujeros perfilados, realizada en acero inox AISI 304.
• Motor de autofrenado con seguridad térmica.
• Cuadro de mandos de pared.
• On/off del aparato.
• Indicador de tensión.
• Indicador de bloqueo de la tapa.
• Temporizador regulable.
• Mandos en el cuerpo de la máquina.
• Start del ciclo de secado.
• Interruptor de emergencia.
• Empaquetadura de goma en el zócalo de la máquina para amortiguar las vibraciones y reducir la infiltración de suciedad.

DRC 700

GRANDE INNOVAZIONE:
LA VASCA MODULABILE.
Le pareti amovibili in dotazione permettono di suddividere la vasca di lavaggio in più scomparti e quindi di lavare nello stesso momento differenti tipi e quantità di verdura. Risultato: risparmio di acqua, energia, tempo e soprattutto denaro.

A GREAT INNOVATION:
THE MODULARIZABLE BASIN.
The supplied removable walls permit to subdivide the washing basin into several sections and to wash different types and quantities of vegetable at the same time. The result: saving of water, energy, time and - most of all - money.

GROSSARTIGE INNOVATION: DAS TEILBARE BECKEN.
Durch die dazugehoerenden, herausnehmbaren Zwischenwaende kann das Waschbecken in mehrere Bereiche Abgeteilt werden. Es koennen deshalb gleichzeitig verschiedene Arten und Mengen an Gemuese/Salat gewaschen werden.

GRANDE INNOVATION: LA CUVE MODULAIRE.
Les parois amovibles en dotation permettent de subdiviser la cuve de lavage en différents compartiments et donc de laver au même moment différents types et quantité de légumes. Résultat: épargne d'eau, d'énergie, de temps et surtoutd'argent.

UNA GRANDE INNOVACION: LA CUBA MODULABLE.
Las paredes amovibles permiten subdividir la cuba de lavado en más compartimientos y por consiguiente se pueden lavar al mismo tiempo diferentes tipos y cantidades de verdura. Resultado: aborro de agua, energía, tiempo y sobre todo dinero.

ACCESSIBILITA' E PULIZIA.
La speciale conformazione del fondo permette l'eliminazione totale dell'acqua di lavaggio al termine del ciclo. Il falso fondo forato consente il deposito delle impurità sul fondo vasca, ma non il passaggio degli alimenti.

ACCESSIBILITY AND CLEANLINESS.
The special form of the bottom permits the complete elimination of the washing water at the end of the cycle. The false drilled bottom allows the impurities to deposit on the bottom of the basin, but not the food stuff.

FUNKTION UND REINIGUNG.
Durch die spezielle Formgebung des Bodens kann am Ende des Waschzyklus das Wasser vollstaendig Ablaufen. Der doppelte Boden mit Loechern gestattet das Ablagern der Verunreinigungen am Boden, aber die Lebensmittel werden zurueckgehalten.

ACCESSIBILITE' ET NETTOYAGE.
La spéciale conformation du fond permet l'élimination totale de l'eau de lavage à la fin du cycle. Le faux fond foré permet le dépôt des impuretés sur le fond de la cuve, mais ne permet pas le passage des aliments.

ACCESIBILIDAD Y LIMPIEZA.
La conformación especial del fondo permite la eliminación completa del acqua de lavado al final del ciclo. El falso fondo perforado permite el depósito de las impurezas en el fondo de la cuba, pero no el paso de los alimentos.

FUNZIONE "LIMPID WATER".
Tramite 3 ugelli ad alta pressione, a fine ciclo vengono spazzati via anche i più piccoli depositi di sporco dal fondo vasca. Senza alcuna operazione manuale si utilizzerà sempre l'acqua perfettamente pulita, lavaggio dopo lavaggio.

"LIMPID WATER"-FUNCTION.
By means of 3 high pressure nozzles, at the end of the cycle, even the smallest dirt deposits are tossed away from the bottom of the basin. Without any manual operation you will always use perfectly clean water, washing after washing.

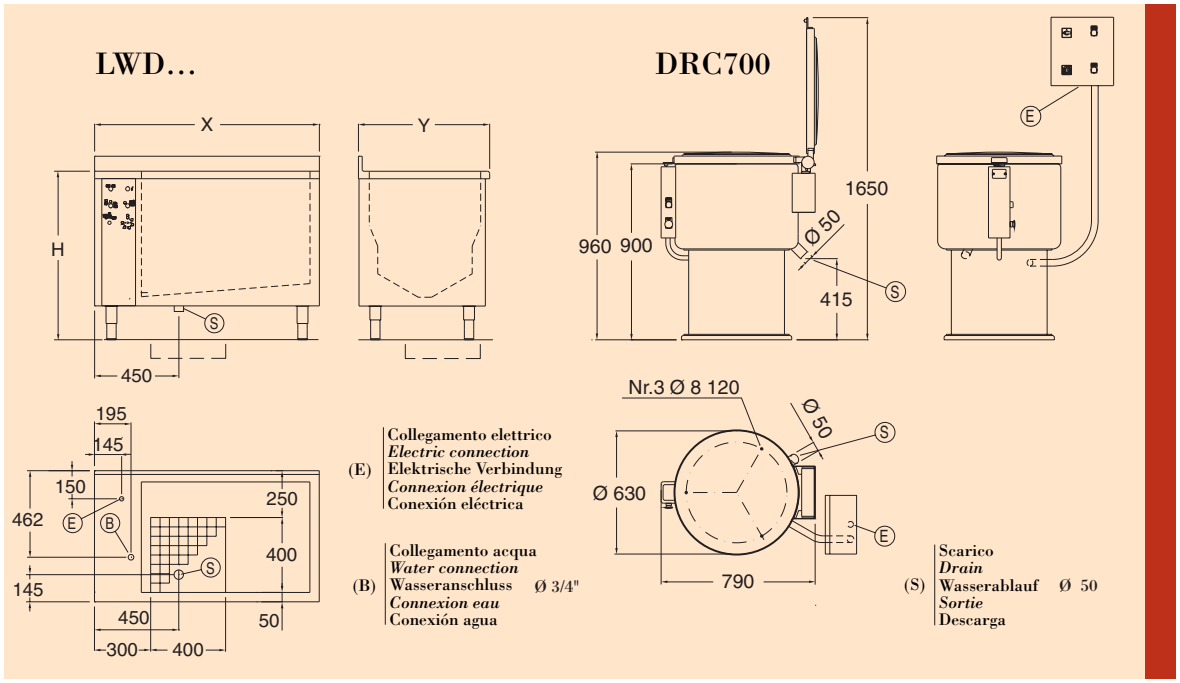
FUNKTION "LIMPID WATER".
Mit Hilfe von 3 Hockdruckduesen werden am Ende des Waschzyklus auch die kleinsten Schmutzablagerungen vom Boden des Beckens weggespuelt. Ohne jegliche manuelle Taetigkeit wird immer perfekt sauberes Wasser verwendet, fuer jeden neuen Waschvorgang.

FONCTION "LIMPID WATER".
Par l'intermédiaire de 3 gicleurs à haute pression, à la fin du cycle même les plus petits dépôts de saleté sont balayé du fond de la cuve. Sans aucune opération manuelle, on utilisera toujours de l'eau parfaitement propre, lavage après lavage.

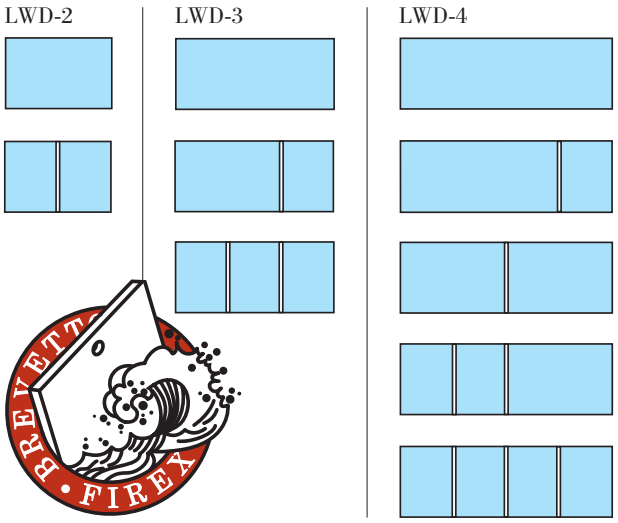
FUNCION "LIMPID WATER".
Por medio de 3 inyectores a alta presión, al final del ciclo se eliminan hasta los más pequeños residuos de suciedad del fondo de la cuba. Sin necesidad de ninguna operación manual, se utilizará siempre el agua perfectamente limpia, lavado tras lavado.

MODELLO / *MODEL* / MODELL / *MODELE* / MODELO		LWD - 2	LWD - 3	LWD - 4
Dimensioni / *Dimension* / Abmessungen / *Dimension* / Dimensión	mm. (X) (Y) (H)	900x700x850	1200x700x850	1500x700x850
Capacità vasca / *Tank capacity* / Beckengroesse / *Capacité cuve* / Capacidad cuba	lt.	150	225	300
Carico verdura (leggera/pesante) / *Load capacity (light/heavy)* / Fuellmenge Gemuese (leicht/schwer) / *Chargement légume* / Carga verdura (ligera/pesada)	Kg.	6,7 / 27	10 / 40	13 / 53
Potenza elettrica / *Electric power* / Anschlusswert elektrisch / *Puissance électrique* / Potencia eléctrica	Kw	1,1	1,1	1,5
Tensione / *Electrics* / Spannung / *Tension* / Voltaje	V/Hz	400/50-AC-3N+PE		

MODELLO / *MODEL* / MODELL / *MODELE* / MODELO		DRC 700
Dimensioni / *Dimension* / Abmessungen / *Dimension* / Dimensión	mm.	630x790x900
Volume cesto / *Basket volume* / Korbinhalt / *Volume panier* / Volumen de la cesta	lt.	54
Carico verdura (leggera/pesante) / *Load capacity (light/heavy)* / Fuellmenge Gemuese (leicht/schwer) / *Chargement légume* / Carga verdura (ligera/pesada)	Kg.	9 / 15
Potenza elettrica / *Electric power* / Anschlusswert elektrisch / *Puissance électrique* / Potencia eléctrica	Kw	1,1
Velocità / *Speed* / Geschwindigkeit / *Vitesse* / Velocidad	rpm	720
Tensione / *Electrics* / Spannung / *Tension* / Voltaje	V/Hz	400/50-AC-3+PE



Modularità vasca / Basin modularity
Variabilitaet Becken / Modularité cuve
Modularidad de la cuba



FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

2000 - 09/2007 - Printed in Italy by Grafiche Antiga - Studio Pordon - Foto Fotografica Dal Mas

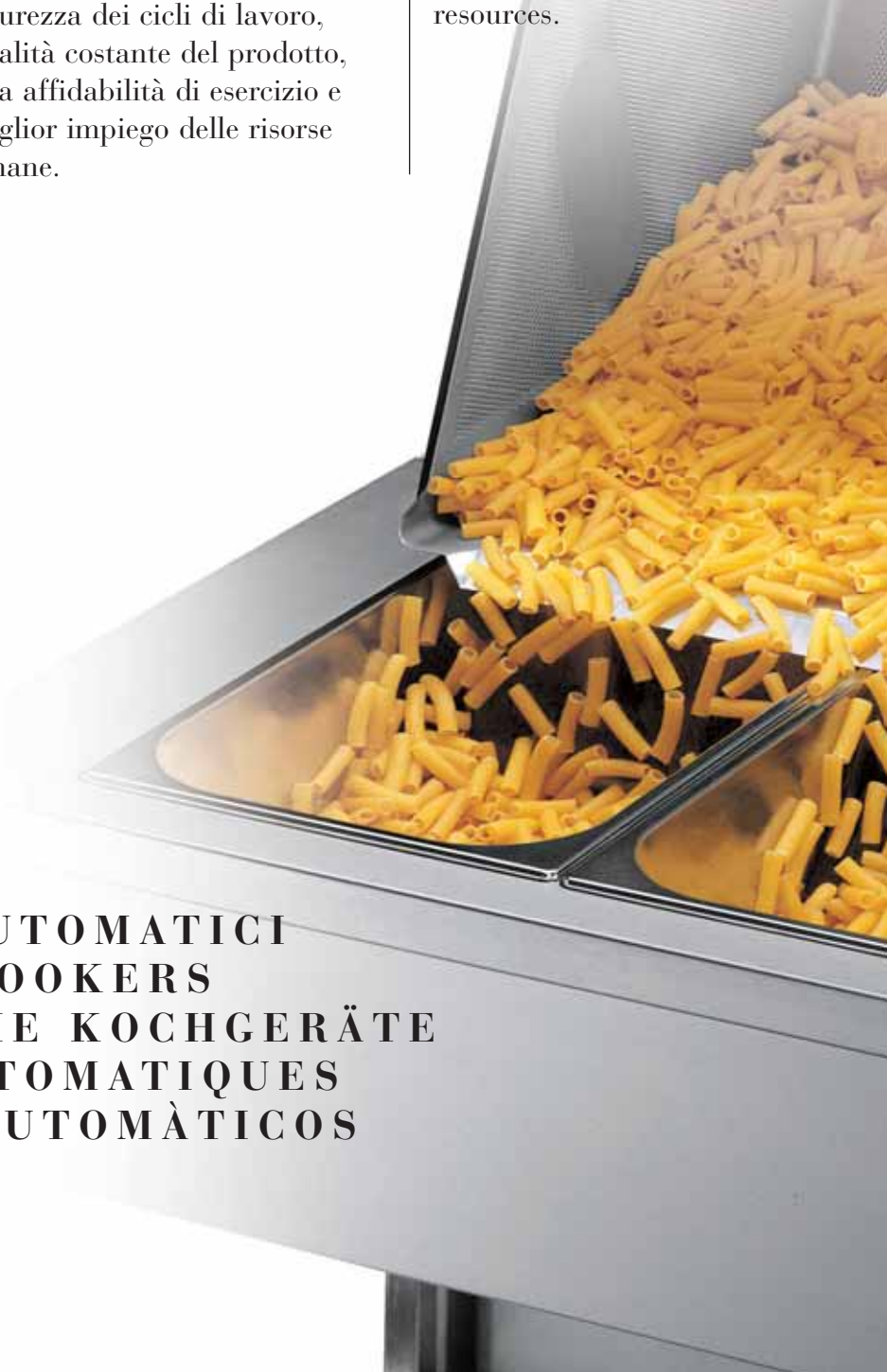
MAJOR LINE

MULTICOOKER

MULTICOOKER

I Questa gamma, nata per specifiche necessità della grande ristorazione, si compone di ben 21 modelli ad una o due vasche con cestelli indipendenti.
La flessibilità di queste macchine fa sì che nelle stesse possano essere effettuate gran parte delle tradizionali cotture in acqua, come quelle relative ad ogni tipo di pasta, riso, minestre, carni bianche e rosse, verdure, ecc.
Le tecnologie usate nella costruzione delle macchine garantiscono velocità e sicurezza dei cicli di lavoro, qualità costante del prodotto, alta affidabilità di esercizio e miglior impiego delle risorse umane.

GB This range - developed for the specific needs of catering - includes 21 different models with 1 or 2 pans and indipendent baskets.
Flexible cooking equipment that can carry out most of the traditional cooking in water, such as those regarding any type of pasta, rice, soup, white and red meat, vegetables, etc.
The technology used for the production of these machines guarantees fast and safe operating cycles, constant product quality, utmost working reliability and a better use of human resources.



CUOCITORI AUTOMATICI
AUTOMATIC COOKERS
AUTOMATISCHE KOCHGERÄTE
CUISEURS AUTOMATIQUES
COCEDORES AUTOMÀTICOS

Dieses Geräteprogramm, das für die spezifischen Anforderungen aller Einsatzbereiche der Großküche und der Gemeinchaftsverpflegung entwickelt worden ist, besteht aus 21 verschiedene Ausführungen, ausgerüstet mit 1, 2 Kochbehälter und unabhängige Kochkörbe. Dank der flexibilität dieser Geräte, kann man die meisten herkömmlichen Kochzubereitungen wie Teigwaren, Reis, Suppen, Kochfleisch, Gemüse u.s.w. problemlos durchführen. Die in der Fertigung der Geräten angewendeten innovativen Technologien gewährleisten schnelle und sichere Arbeitsvorgänge, konstante Qualität des Produkts,hoheZuverlässigkeit und benesseren Einsatz des Personals.

Cette gamme, créée pour des exigences spécifiques de la grande restauration, est composée de 21 modèles à une cuve ou deux cuves avec paniers indépendants. Ces appareillages-çi, grâce à leurs flexibilités, permettent d'effectuer grande partie des cuissons traditionnelles à eau, indiquée pour pâtes, riz, potages, viandes blanches et rouges, légumes, etc... L'emploi de technologie avancée assure vitesse et sécurité des cycles de travail, qualité constante du produit, haute fiabilité d'exercice et meilleur emploi des ressources humaines.

Esta gama, creada para necesidade específicas del sector de la gran restauración, se compone de 21 modelos con 1 o 2 cubas y cestos independientes. La flexibilidad de estas máquinas las hace adecuadas ya sea para la mayoría de las cocciones tradicionales en agua como para la cocción de cualquier tipo de pasta, arroz, sopas, carnes blancas y royas, verduras, etc. Las tecnologías utilizadas en la construcción de las máquinas garantizan velocidad y seguridad de los ciclos de trabajo, calidad constante del producto, alta confiabilidad de funcionamiento y un empleo más racional de los recursos humanos.

MULTICOOKER

CARATTERISTICHE SALIENTI

- Struttura portante in AISI 304 con spessore da 20 a 30/10.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 da 10/10.
- Vasca in acciaio inox AISI 316 dello spessore di 30/10.
- Cestelli forati in acciaio inox AISI 316 con spessore 15/10.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2" dotato di maniglia isolante.
- Coperchio bilanciato realizzato in acciaio inox AISI 304 dello spessore di 10/10.
- Carico e reintegro automatico dell'acqua all'interno della vasca.
- Troppopieno e rubinetto per lo sfioramento degli amidi.
- Doccia estraibile per il raffreddamento rapido del prodotto e per facilitare le operazioni di lavaggio della vasca.
- Cestelli elevabili e ribaltabili automaticamente con sosta nella posizione di sgocciolamento.
- Sistema di controllo che garantisce il blocco della macchina in mancanza d'acqua.
- Parete esterna intercapedine in acciaio inox AISI 304 dello spessore di 20/10 per le versioni vapore.

Riscaldamento:

- **Versioni a gas**: per mezzo di bruciatori tubolari ad alto rendimento, sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma, senza bruciatore pilota.
- **Versioni elettriche**: riscaldamento diretto per mezzo di resistenze corazzate in lega "Incoloy 700".
- **Versione vapore**: pressione di alimentazione a 0,5 bar, gruppo di controllo e sicurezza costituito da valvola di sicurezza, valvola di depressione, manometro di controllo.
Regolazione del vapore tramite valvola parzializzatrice per l'immissione graduale del vapore.

GB PRINCIPAL FEATURES

• Stainless steel AISI 304 carrying structure (2-3 mm).
• Exterior cladding in 1 mm AISI 304 stainless steel.
• AISI 316 stainless steel pans, 3 mm thick.
• Perforated baskets made of 1,5 mm AISI 316 stainless steel.
• Front drain tap made of 2" chrome-plated brass with insulating handle.
• Counterbalanced lid in AISI 304 stainless steel, 1 mm thick.
• Automatic filling and reinstating of water inside the pan.
• Overflow device and starch skimming tap.
• Extractable shower head to cool food rapidly and wash the pan.
• Baskets lifting and tilting automatically with standstill in dripping position.
• Control system to assure that the machine stops if without water.
• Jacket walls made of 2 mm AISI 304 stainless steel (steam versions).

•Heated:
• **Gas versions:** are heated via high capacity stainless steel tubular pilotless burners, with automatic ignition and flame control device.
• **Electric versions:** by means of armoured "Incoloy 700" elements.
• **Steam versions:** heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input. Steam is controlled by a pressure switch, a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge, thermostatic valve.

D HAUPTEIGENSCHAFTEN

• Tragende Konstruktion ganz aus CNS (1.4301) mit 2 bis 3 mm Stärke.
• Aussenverkleidung aus CNS (1.4301) mit 1 mm Stärke.
• Kessel aus 3 mm starkem Edelstahl CNS (1.4404).
• Gelochte Körbe aus 1,5 mm starkem Edelstahl CNS (1.4404).
• Kesselablasshahn aus verchromtem Messing zu 2" mit isoliertem Griff, auf der Strinseite des Gerätes.
• Ausbalancierter Deckel aus 1 mm starkem CNS (1.4301).
•Automatische Einund Nachfüllung von Wasser im Kessel.
• Überlauf und Hahn zum Abstreifen von stärkehaltigem Kochwasser.
• Abnehmbare Dusche zum Abschrecken des Kochguts bzw. zur leichteren Reinigung des Kessels.
• Automatische Hebung und Kippung der Körbe mit Einrastungin Abtropfposition.
• Überwachungssystem gegen das Trockenlaufen des Geräts.
• Aussenwand des Zwischenraums aus 2 mm starkem Edelstahl CNS (1.4301), nur in den Dampf.-Ausführungen

Beheizung:
• **Gasausführung:** Beheizung durch Rohrbrenner mit hohem Wirkungsgrad, automatische Zünd und Überwachungseinrichtung, ohne Zündbrenner.
• **Elektrische:** Ausführung: direkte
Beheizung durch gussgekapselte "Incoloy 700" Widerstände.
• **Dampfausführung:** Regelung des Dampfeinlasses durch ein Regelventil. Überwachung des Dampfdrucks im Zwischenraum durch Druckwächter, Sicherheitsventil (Einstellung: 0,5 bar), Unterdruckventil, Manometer mit Analogablesung und thermostatischem Ventil.

F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

• Structure portante entièrement en acier inox épaisseur 20-30/10.
• Revêtement externe en AISI 304 épaisseur 10/10.
• Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 30/10.
• Paniers perforés en AISI 316 épaisseur 15/10.
• Robinet de vidange frontal en laiton chromé de 2" équipé d'une poignée isolante.
• Couvercle équilibré en AISI 304 épaisseur 10/10.
• Chargement et réintégration automatique d'eau à l'interieur de la cuve.
• Trop-plein et robinet pour l'échappement des amides.
• Douchette extractible pour le refroidissement rapide du produit et pour faciliter les opérations de lavage de la cuve.
• Paniers qui s'élèvent et qui se renversent automatiquement avec arrêt dans la position d'écoulement.
• Système de contrôle qui garantie le bloc de l'appareil en cas d'abscence d'eau.
• Interstice en AISI 304 épaisseur 20/10 (Versions vapeur).

Chauffage:

• **Versions au gaz:** par des brûleurs tubulaires à haut potentiel de rendement, système automatique d'allumage et de contôle de flamme, il n'y a pas de brûleur pilote.
• **Version électrique:** par des résistances électriques blindées en alliage "Incoloy 700".
• **Vapeur versions:** alimentation par l'intermédiarie d'une vanne de distribution spéciale. Contrôle de la pression de l'interstice par una soupape de sécurité 0,5 bar, soupape de décharge, manomètre à lecture analogique et soupape thermostatique.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

• Estructura construida completamente en Acero Inox de espesor 20-30/10
• Revestimiento externo en Acero AISI 304 de espesor 10/10.
• Recipiente de cocción construido en Acero Inox AISI 316, de espesor 30/10.
• Cestos agujereados en Acero Inox AISI 316 de espesor 15/10.
• Grifo de descarga frontal de latón cromado de 2" con manija aislante.
• Tapa con sistema basculante en Acero Inox AISI 304 de espesor 10/10.
• Llenado y entrada automática de agua en el recipiente.
• Rebose y grifo para el descremado de los almidone.
• Ducha extraíble para la refrigeración rápida del producto y para hacer más fáciles las operaciones de lavado de cuba.
• Cestos elevables y volcables automáticamente, con parada en la posición de goteo.
• Sistema de control que garantiza la parada de la máquina en el caso de falta de agua.
• Intercambiador construido en Acero AISI 304 con espesor 20/10 (para las versiones vapor).

Calentamiento:

• **Version gas:** mediante quemadores tubulares de alto rendimiento, sistema automático de encendido y vigilancia de llama, sin quemador piloto.
• **Version eléctrica:** mediante resistencias eléctricas blindadas en aleación "Incoloy 700".
• **Version vapor:** alimentación mediante vá lvula parcializadora. Control de la presión en el intercambiador realizado mediante presostato, válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula antidepresión, manómetro analógico y válvula termostática.

I

1. Segnalatore luminoso di sollevamento in funzione
2. Pulsante di emergenza
3. Selettore carico automatico dell'acqua (on/off)
4. Selettore doccia
5. Interruttore generale
6. Interruttore start/stop
7. Selezione temperatura di cottura
8. Display
9. Interruttori selezione temperatura e tempo di cottura
10. Selezione tempo di cottura
11. Interruttore ritorno cestello
12. Interruttore ribaltamento cestello
13. Interruttore sollevamento automatico e sosta sgocciolamento
14. Segnalatore riscaldamento in funzione
15. Interruttore ripristino sistema di accensione

GB

1. Lifting warning light
2. Emergency stop button
3. Automatic water feed selector (on/off)
4. Shower head selector
5. Main switch
6. Start/Stop switch
7. Temperature selector
8. Led display
9. Temperature and time selectors
10. Time selector
11. Basket lift
12. Basket tilt
13. Automatic lifting and dripping pause swich
14. Heating on signal-lamp
15. Starting system resetting switch

F

1. Signaleur lumineux du soulèvement en fonction
2. Arrêt d'urgence
3. Sélecteur chargement automatique d'eau (M/A)
4. Sélecteur douchette
5. Interrupteur général
6. Interrupteur M/A
7. Selecteur température
8. Affichage
9. Interrupteurs de sélection température et temps de cuisson
10. Selecteur temps
11. Interrupteur de retour-panier
12. Interrupteur de basculement-panier
13. Interrupteur soulèvement automatique et position d'écoulement
14. Chauffage en fonction
15. Interrupteur pour remettre à l'état initial le système d'allumage

E

1. Indicador luminoso de subida en funcionamiento
2. Botón de parada de emergencia
3. Selector carga automática del agua (on/off)
4. Selector ducha
5. Interruptor general
6. Interruptor Start/Stop
7. Selección temperatura de cocción
8. Display
9. Selección tiempo y temperatura
10. Selección tiempo de cocción
11. Retorno cesto
12. Basculación cesto
13. Interruptor subida automática y parada goteo
14. Señalizacion de calentamiento en función
15. Interruptor restablecimiento del sistema de encendido

D

1. Signallampe Hebung in Betrieb
2. Not-Stop-Schalter
3. Wahltaste automatische Wasserfüllung (on/off)
4. Wahltaste Dusche
5. Hauptschalter
6. Start/Stop-Schalter
7. Einstellstaste Kochtemperatur
8. Anzeigefeld
9. Wahlschalter Temperatur und Kochdauer
10. Wahltaste Kochtemperatur
11. Korb-Rücklaufschalter
12. Korb-Kippschalter
13. Schalter zur automatischen Hebung und Einrastung für das Abtropfen des Kochguts
14. Anzeige Heizung in Betrieb
15. Entriegeltaste Zündeinrichtung

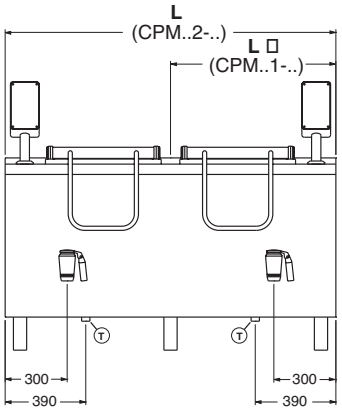
MULTICOOKER

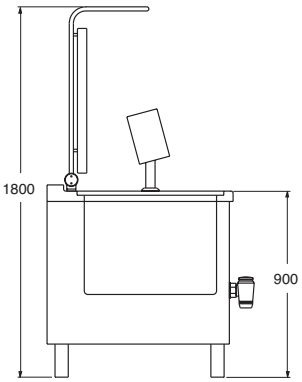
MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* *MODELO*	Dimensione *Dimension* Abmessung *Dimension* Dimensión mm.	Vasche Vessels Kessels Cuves Cubas Nr.	Capacità delle vasche *Vessels capacity* Nenninhalt des Kessels *Capacité cuves* Capacidad de las cubas lt.	Capacità dei cestelli *Baskets capacity* Kapazität der Körbe *Capacité paniers* Capacidad de los cestos Kg.	Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica Kw	Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas Kw	Consumo vapore *Steam comsumption* Dampfverbrauch *Consommation vapeur* Consumo vapor Kg/h
CPMDE1-12	800x900x900 h	1	135	12/15	16,5	-	-
CPMDE1-18	1000x900x900 h	1	188	18/23	22	-	-
CPMDE1-24	1200x900x900 h	1	242	24/30	27,5	-	-
CPMDE1-10/10	1400x900x900 h	1	242	2x10/13	27,5	-	-
CPMDE2-12	1600x900x900 h	2	2x135	2x12/15	16,5+16,5	-	-
CPMDE2-18	2000x900x900 h	2	2x188	2x18/23	22+22	-	-
CPMDE2-24	2400x900x900 h	2	2x242	2x24/30	27,5+27,5	-	-
CPMDG1-12	800x900x900 h	1	135	12/15	0,5	27	-
CPMDG1-18	1000x900x900 h	1	188	18/23	0,5	36	-
CPMDG1-24	1200x900x900 h	1	242	24/30	0,5	45	-
CPMDG1-10/10	1400x900x900 h	1	242	2x10/13	0,5	45	-
CPMDG2-12	1600x900x900 h	2	2x135	2x12/15	0,5	27+27	-
CPMDG2-18	2000x900x900 h	2	2x188	2x18/23	0,5	36+36	-
CPMDG2-24	2400x900x900 h	2	2x242	2x24/30	0,5	45+45	-
CPMIV1-12	800x900x900 h	1	135	12/15	0,5	-	35
CPMIV1-18	1000x900x900 h	1	188	18/23	0,5	-	45
CPMIV1-24	1200x900x900 h	1	242	24/30	0,5	-	60
CPMIV1-10/10	1400x900x900 h	1	242	2x10/13	0,5	-	60
CPMIV2-12	1600x900x900 h	2	2x135	2x12/15	0,5	-	35+35
CPMIV2-18	2000x900x900 h	2	2x188	2x18/23	0,5	-	45+45
CPMIV2-24	2400x900x900 h	2	2x242	2x24/30	0,5	-	60+60

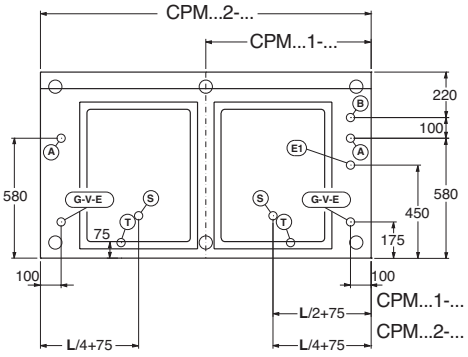
- ALIMENTAZIONE ELETTRICA / ELECTRICAL SUPPLY / ELEKTROSPEISUNG / ALIMENTATION ÉLECTRIQUE / ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

- ALIMENTAZIONE GAS / GAS OPERATED / GASSPEISUNG / ALIMENTATION GAZ / ALIMENTACIÓN GAS

- ALIMENTAZIONE VAPORE / STEAM HEATED / DAMPFHEIZUNG / ALIMENTATION VAPEUR / ALIMENTACIÓN VAPOR

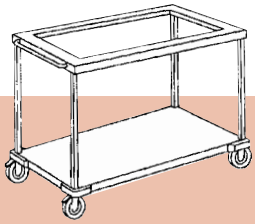






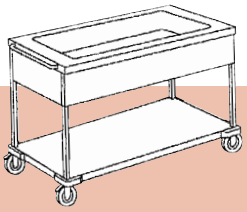
CPM.G **CPM.V** **CPM.E**	(A)	Raccordo acqua calda Hot water inlet Warmwasseranschluss Raccordement eau chaude Toma agua caliente	1/2"	**CPM.G**	(G)	Collegamento gas Gas connection Gasanschluss Connexion gaz Conexión gas	R 3/4" ISO 7-1
CPM.G **CPM.V**	(E1)	Collegamento elettrico Electric connection Elektrische Verbindung Connexion électrique Conexión eléctrica	230/50 AC 1N+PE				
CPM.G **CPM.V** **CPM.E**	(B)	Raccordo acqua fredda Cold water inlet Kaltwasseranschluss Raccordement eau froide Toma agua fría	1/2"	**CPM.V**	(V)	Collegamento vapore Steam connection Dampfanschluss Connexion vapeur Conexión vapor	1" ISO 7-1
CPM.E	(E)	Collegamento elettrico Electric connection Elektrische Verbindung Connexion électrique Conexión eléctrica	400/50 AC 3N+PE				
CPM.G **CPM.V** **CPM.E**	(T)	Troppopieno Owerflow Uberlauf Trop-plein Rebose	ø 40 mm	**CPM.V**	(S)	Scarico condensa Condensate drain Kondenswasserablauf Sortie du condenseur Descarga condensada	3/4" ISO 7-1

ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBEHÖR
ACCESSOIRES
ACCESORIOS



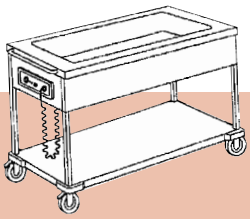
BACP0010 GN 2(1/1) **BACP0020** GN 3(1/1)

Carrello portabacinelle
Mobile container stand
Wagen für Behälter
Châssis porte-cuvette
Carro portabandejas



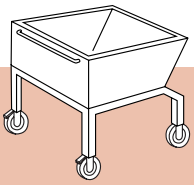
BACC0010 GN 2(1/1) **BACC1010** GN 3(1/1)

Carrello coibentato
Insulated trolley
Wagen thermisc isoliert
Chariot isolé
Carro aislado



BACR0010 GN 2(1/1) **BACR1010** GN 3(1/1)

Carrello riscaldato
Heated trolley
Warmewagen
Chariot chauffante
Carro caliente



BACT0010

Carrello ribaltabile
Tilting trolley
Kippbarer Wagen
Chariot basculant
Carro basculante

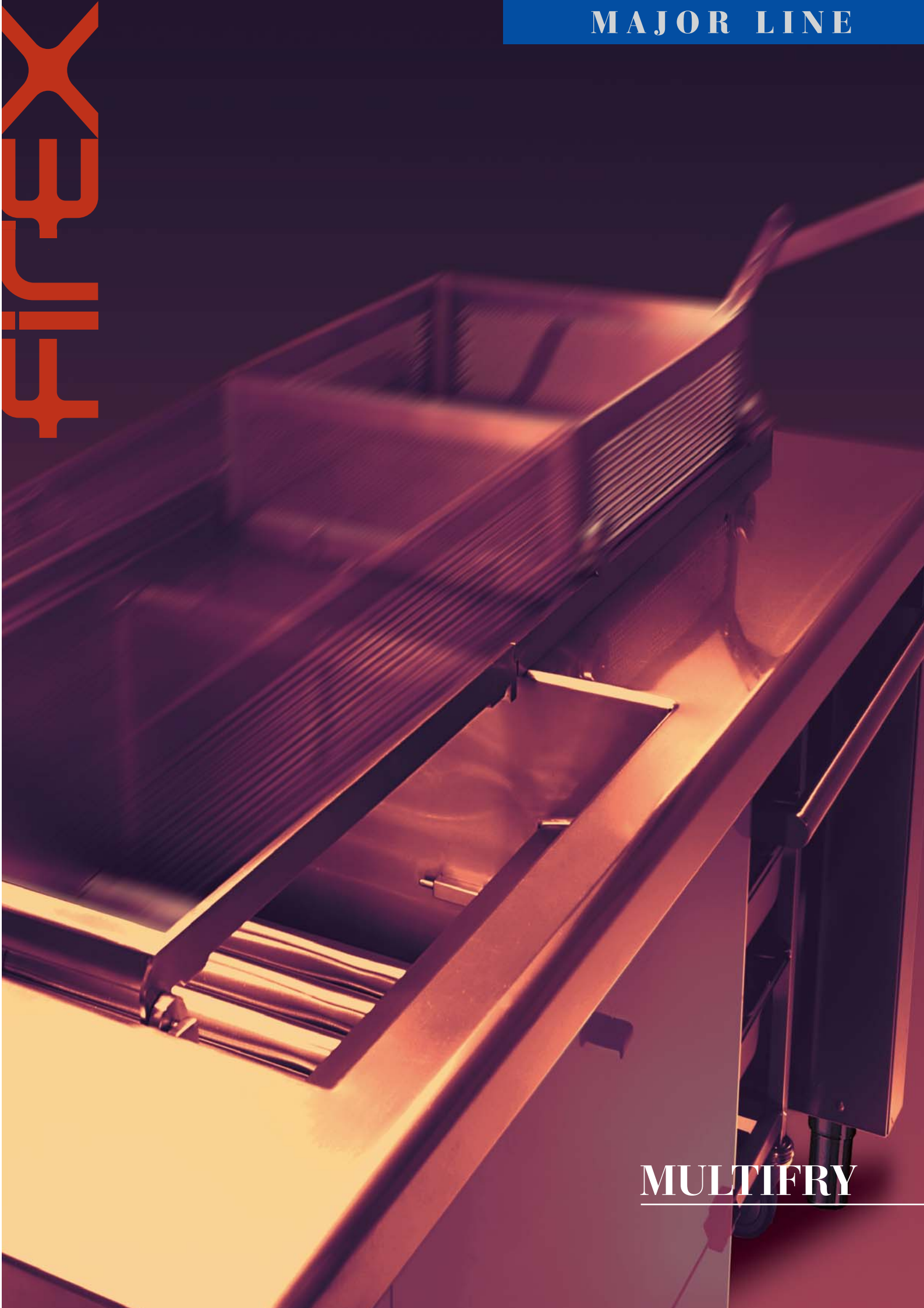
BACR1010

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 10/2005 - Printed in Italy by Grafiche Antiga - Studio Pordon

MAJOR LINE



MULTIFRY

FAGM 070 - FAEM 070

FAGT 070 DX - FAET 070 DX

FAGT 070 SX - FAET 070 SX

FAGT 2-070 - FAET 2-070

MULTIFRY

FRIGGITRICI AUTOMATICHE

AUTOMATIC FRYERS

AUTOMATISCHEN FRITEUSEN

FRITEUSES AUTOMATIQUES

FRIGIDORAS AUTOMATICAS

I CARATTERISTICHE TECNICHE

• Struttura portante in AISI 430 spessore 20/10.
• Rivestimenti esterni in AISI 304 da 10/10
• Vasca in acciaio inox AISI 304 da 15/10 e piano in 20/10.
• Pannello frontale inferiore sollevabile per lo scarico dell'olio e l'accesso agli elementi riscaldanti.
• Valvola di scarico posta sotto la vasca di cottura da 1" con maniglia atermica.
• Sollevamento cestello con attuatore lineare temporizzato comandato dalla scheda elettronica.
• Termostato di sicurezza elettro-meccanico con segnalazione visiva di intervento sul display della scheda elettronica e acustica tramite buzzer.
• Precisa regolazione della temperatura (+/- 1°C) grazie al posizionamento della sonda K in vasca a diretto contatto con l'olio. Differenziale di 1°C per la ripartenza del riscaldamento.
• Regolazione tempo di frittura con avvio countdown ad immersione del prodotto.
• Programma discesa cestello a raggiungimento del set-point temperatura.
• Funzione di riscaldamento "Melting" appositamente parametrato per la frittura con strutto e grassi alimentari.
• Modelli **FAGM070** e **FAEM070** dotati di 2 cestelli indipendenti in acciaio inossidabile con maniglia atermica.
• Modelli **FAGT…** e **FAET…** (versioni con tramoggia) dotati di cesto forato in AISI 304 con sistema di apertura del fondo con fermo di sicurezza a maniglia atermica, 4 ruote in acciaio inossidabile e guide di sicurezza fissate al piano. Carrello con ruote girevoli da posizionare sotto la tramoggia per lo scarico del prodotto dotato di 3 contenitori GN 2/1.

Versioni gas

• Accensione elettronica ad incandescenza.
• Bruciatori a torcia ad alto rendimento posti sulla parte frontale della vasca.
• Tubi scambiatori saldati all'interno del recipiente di cottura con deflettori tubolari.

Versioni elettriche

• Resistenze ad immersione diretta ruotabili per una facile pulizia della vasca di cottura.

GB CONSTRUCTIVE FEATURES

• Frame in stainless steel AISI 430 thickness 20/10.
• Outer cover in stainless steel AISI 304 thickness 10/10.
• Vessel in stainless steel AISI 304 thickness 15/10 and top 20/10.
• Lower frontal panel is lifting to discharge oil and to reach heating elements.
• Discharge valve located under the vessel, of 1", with heatless handle.
• Basket lifting with linear timed effector, controlled by the electronic card.
• Electromechanical safety thermostat with visual signal on the display of electronic card and acoustics signal by means of buzzer.
• Exact control of temperature (+/- 1°C) thanks to probe K positioned in the vessel directly in contact with oil. Differential of 1°C to heating re-starting.
• Setting of frying time with countdown start only at product immersion time.
• Program for basket immersion only after reaching temperature set-point.
• "Melting" function, especially set to frying with lard and alimentary greases.
• Models **FAGM070** and **FAEM070** equipped with 2 little independent baskets of stainless steel with heatless handle.
• Models **FAGT…** and **FAET…** (versions with hopper) equipped with a drilled basket of AISI 304, with opening system of bottom with safety lock, with an heatless handle, 4 wheels of stainless steel and safety guides fixed on the top. Trolley with revolving wheels, to be located under the hopper, for product discharging, equipped with 3 GN 2/1 containers.

Gas versions

• Electronic ingnition with incandescence.
• High efficiency torch burners located on the frontal part of the vessel.
• Exchanger pipes welded in the internal part of cooking vessel with tube baffles.

Electric versions

• Heating elements directly dipped in oil, they can be lifted to make an easy cleaning of the frying vessel.

D TECHNISCHE DATEN

• Tragende Struktur aus 2 mm Chromstahl 1.4016.
• Außenverkleidung aus 1 mm INOX 1.4301.
• Becken aus 1,5 mm INOX 1.4301 und 2 mm Abdeckplatte.
• Aufklappbarer, unterer Teil des Gehäuses für das Ablassen des Öles und als Zugang zu den Heizelementen.
• Ablasshahn 1" unter den Heizbecken mit thermisch isoliertem Griff.
• Elektronisch gesteuerte Korbanhebung durch Linearmotor.
•Elektromechanischer Sicherheitsthermostat mit sichtbarer Anzeige am Display der Tastatur und akustisch über Summer.
• Genaue Temperaturregelung (+/- 1°C) dank der Sonde K , die sich im Becken befindet und in direktem Kontakt mit dem Öl steht. Bei 1°C Unterschied erfolgt das Wiedereinschalten der Heizung.
• Der Start des zeitgesteuerten Frittierens beginnt mit dem Eintauchen in das Öl.
• Programm Korbabsenkung bei Erreichen Set-Point Temperatur.
• Aufheizfunktion „Melting", speziell vorgesehen für die Verwendung von Stangenfett
• Modelle **FAGM070** und **FAEM070** ausgestattet mit 2 einzelnen Körben aus INOX und thermisch isoliertem Griff.
• Modelle **FAGT.** Und **FAET.** (Versionen mit Schüttrichter) ausgestattet mit gelochtem Korb aus INOX 1.4301 mit aufklappbarem Boden und Sicherheitsverriegelung und thermisch isoliertem Griff, 4 Räder aus INOX und Leitschienen zur Sicherheit, die auf der Oberplatte fixiert sind. Wagen mit drehbaren Rädern für das Auffangen des Schüttgutes unterhalb des Trichters, ausgestattet mit 3 Behältern GN 2/1.

Gas Versionen

• Elektronische Zündung mit Glühelement.
• Hochleistungs Fritteusebrenner im vorderen bereich des Beckens.
• Rohre dienen als Wärmetauscher, verschweißt im Innenbereich des Beckens, versehen mit Wärmeleitblechen.

Elektrische Versionen

• Direkt eintauchende Heizwiderstände, drehbar gelagert für eine leichte Reinigung des Beckens.

F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• La structure portante est en AISI 430 épaisseur 20/10.
• Revêtements externes en AISI 304 de 10/10.
• Cuve en acier inox AISI 304 de 15/10 et plan en 20/10.
• Panneau frontal inférieur qu'on peut soulever pour la vidange de l'huile et l'accès aux éléments chauffants.
• Soupape de décharge située en dessous de la cuve de 1" avec poignée calorifuge.
• Soulèvement panier avec actionneur linéaire temporisé commandé par la fiche électronique.
• Thermostat de sécurité électromécanique avec signalisation visible d'intervention sur afficheur de la fiche et sonore par buzzer.
• Réglage précis de la température (+/- 1°C) grâce à la position de la sonde K en cuve à directe contact avec l'huile. Différentiel de 1°C pour le redépart du chauffage.
• Réglage temps de friture avec dèpart du countdown à plongée du produit.
• Programme descente panier quand le set point température est rejoint.
• Fonction de chauffage "Melting" paramétré exprès pour la friture avec saindoux et graisse alimentaires.
• Modèles **FAGM070** et **FAEM070** équipés de 2 paniers indépendants en acier inoxydable avec poignée calorifuge.
• Modèles **FAGT.** et **FAET.** (versions avec trémie) équipés de panier perforé en AISI 304 avec système d'ouverture du fond, arrêt de sécurité et poignée calorifuge, 4 roues en acier inox et guide de sécurité fixé au plan. Chariot avec roues tournantes à positionner en dessous de la trémie pour la décharge du produit équipé de 3 récipients GN 2/1.

Versions gaz

• Allumage électronique à incandescence.
• Brûleurs à torche et à haut rendement situés sur la partie frontale de la cuve.
• Tubes échangeurs soudés à l'intérieur du récipient de cuisson avec déflecteurs tubulaires.

Versions électriques

• Résistances à plongée directe, tournante pour un nettoyage facile de la cuve.

E CARACTERISTICAS CONTRUCTIVAS

• Bastidor de autosoporte de AISI 430 espesor 20/10.
• Rivestimientos exteriores de AISI 304 espesor 10/10.
• Cuba de acero inox AISI 304 espesor 15/10 y plan de 20/10.
• Panel frontal abajo qui se saca para descargar el aceite y para alcanzar los elementos qui calientan.
• Valvula de descarga, puesta debajo de la cuba, de 1", con manilla atérmica.
• Levantamiento del cesto con actuador lineal temporizado controlado para la ficha electrónica.
• Termóstato de seguridad electromecánico con señal visual sobre el display de la ficha elettrónica y acústico por medio de timbre.
• Exacta regulación de la temperatura (+/- 1°C) por medio de la colocación de la sonda K en cuba en directo contacto con el aceite. Diferencial de 1°C por la vuelta en marcha del calentamiento.
• Regulación tiempo de fritura con cuenta atrás que se pone en marcha con la inmersión del producto.
• Programa inmersión cesto cuando se alcanza el set-point temperatura.
• Función de calentamiento "Melting" con parametros especificos para la fritura con manteca de cerdo y grasas alimentarias.
• Modelos **FAGM070** y **FAEM070** equipados de 2 cestos pequeños, indipendentes, de acero inox, con manilla atérmica.
• Modelos **FAGT...** y **FAET...** (versiones con tolva) equipados de cesto agujerado de AISI 304, con sistema de apertura del fondo con cerrojo de seguridad con manilla atérmica, 4 ruedas de acero inox y carriles de seguridad fijados en el plan. Carro con ruedas giratorias, a colocar debajo de la tolva para descargar el producto, equipados con 3 recipientes GN 2/1.

Versiones gas

• Encendido electrónico a incandescencia.
• Quemadores a antorcha de alto rendimiento colocados en la parte frontal de la cuba.
• Tubos intecambiadores al interior de la cuba con deflectores tubolares.

Versiones eléctricas

• Resistencias a inmersión directa, qui se levantan para una fácil limpieza de la cuba de cocción.

I

1. Interruttore generale
2. Ciclo frittura
3. Funzione "Melting"
4. Selettore temperatura
5. Selezione dati
6. Selettore tempo
7. Display temperature
8. Display tempo
9. Sollevamento aut. cesto
10. Discesa/salita cesto
11. Lampada riscaldamento in funzione

GB

1. ON/OFF switch
2. Frying cicle
3. "Melting" function
4. Temperature control
5. Selectors switch
6. Timer
7. Temperature display
8. Time display
9. Aut. basket lifting
10. Basket dip/rise
11. Heating on signal-lamp

F

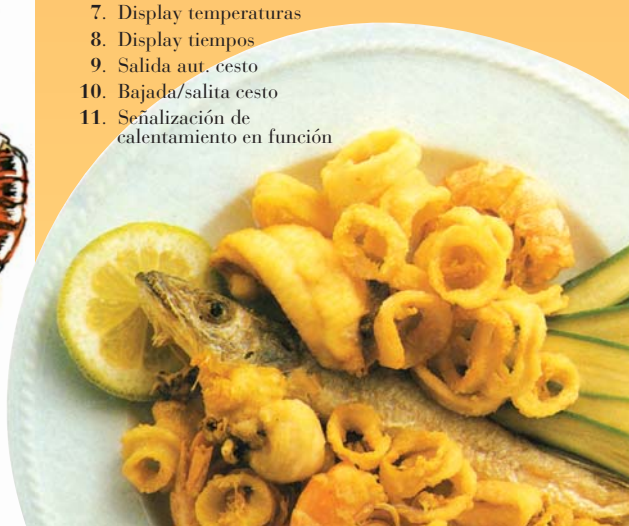
1. Interrupteur général
2. Cycle friture
3. Fonction "Melting"
4. Programmation température
5. Programmation
6. Programmation temps
7. Afficheur température
8. Afficheur temps
9. Soulèvement aut. panier
10. Descente/montée panier
11. Chauffage en fonction

D

1. Hauptschalter
2. Zyklus Fritieren
3. Funktion "Melting"
4. Temperatureinstellung
5. Datenwahltaste
6. Zeitvorwahl
7. Anzeige Temperaturen
8. Anzeige Zeit
9. Autom. Korbanhebung
10. Auf/Ab Korb
11. Heizung an

E

1. Interruptor general
2. Ciclo fritura
3. Función "Melting"
4. Selección temperatura de cocción
5. Selección datos
6. Selector tiempo
7. Display temperaturas
8. Display tiempos
9. Salida aut. cesto
10. Bajada/salita cesto
11. Señalización de calentamiento en función



MODELLO *MODEL* MODELL *MODELE* MODELO		GAS MODELS			ELECTRIC MODELS		
		FAGM 070	FAGT 070 DX FAGT 070 SX	FAGT 2-070	FAEM 070	FAET 070 DX FAET 070 SX	FAET 2-070
Dimensioni *Dimension* Abmessung *Dimensión* Dimensiónes	mm.	1000x900x900	1800x900x900	2800x900x900	1000x900x900	1800x900x900	2800x900x900
Vasche *Vessel* Kessel *Cuves* Cubas	nr.	1		2	1		2
Capacità vasca *Vessel capacity* Nenninhalt des Kessels *Capacité cuves* Capacidad de las Cubas	lt.	70		70+70	70		70+70
Capacità cesto *Basket capacity* Kapazität der Körbe *Capacité panier* Capacidad cesto	kg.	3,5+3,5	7	7+7	3,5+3,5	7	7+7
Dimensioni cestello *Basket dimension* Korbe Abmessung *Dimension panier* Dimensiones cesto	mm.	(280x470x135h)x2	564x470x135h	(564x470x135h)x2	(280x470x135h)x2	564x470x135h	(564x470x135h)x2
Produzione* *Production** Produktion* *Production** Producción*	kg/h	50		100	50		100
Potenza elettrica *Electric power* Elektrische Leistung *Puissance électrique* Potencia eléctrica	kw	0,2		0,4	36		36+36
Potenza gas *Gas power* Gas Leistung *Puissance gaz* Potencia gas	kw	48		48+48	–		

* Patate surgelate / *Frozen chips* / Tiefgekühlte Kartofelln / *Frites congelées* / Patatas congeladas

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Nôtre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

1000 - 01/2007 - Printed in Italy by Grafiche Antiga - Studio Pordon - Foto Fotografica Dal Mas

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it