

**firex**

*friendly innovation*



**MULTIFRY**

**MAJOR LINE**

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- **Gb** › PRESET FUNCTION FOR FRYING WITH OIL
- It** › FUNZIONE PARAMETRATA PER LA FRITTURA CON OLII
- De** › FUNKTION MIT PARAMETERSTEUERUNG FÜR DAS FRITTIEREN MIT ÖLEN
- Fr** › FONCTION PARAMÉTRÉE POUR LA FRITURE AVEC HUILES
- Es** › FUNCIÓN CON PARÁMETROS PARA FREÍR CON ACEITE

- **Gb** › HEATING ELEMENTS CAN BE ROTATED FOR VESSEL EASY CLEANING
- It** › RESISTENZE RUOTABILI PER UNA FACILE PULIZIA DELLA VASCA DI COTTURA
- De** › TAUCHSIEDER DREHBAR FÜR EINE LEICHTE REINIGUNG VOM GARBEHÄLTER
- Fr** › RÉSTANCES TOURNANTES POUR UN NETTOYAGE FACILE DE LA CUVE DE CUISSON
- Es** › RESISTENCIAS GIRATORIAS PARA LIMPIAR FÁCILMENTE LA CUBA DE COCCIÓN



- **Gb** › SUBMERSIBLE HEATING ELEMENTS
- It** › RESISTENZE AD IMMERSIONE DIRETTA
- De** › INDUSTRIE-TAUCHSIEDER
- Fr** › RÉSTANCES À IMMERSION DIRECTE
- Es** › RESISTENCIAS DE INMERSIÓN DIRECTA



- **Gb** › PRESET "MELTING" HEATING FUNCTION FOR FRYING WITH LARD
- It** › FUNZIONE DI RISCALDAMENTO "MELTING" PARAMETRATO PER LA FRITTURA CON STRUTTO
- De** › HEIZFUNKTION "MELTING" MIT PARAMETERSTEUERUNG FÜR DAS FRITTIEREN MIT SCHMALZ
- Fr** › FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT « MELTING » PARAMÉTRÉ POUR LA FRITURE AVEC SAINDOUX
- Es** › FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO "MELTING" CON PARÁMETROS PARA FREÍR CON MANTECA



**AUTOMATIC FRYERS  
FRIGGITRICI AUTOMATICHE  
AUTOMATISCHEN FRITEUSEN  
FRITEUSES AUTOMATIQUES  
FRIGIDORAS AUTOMATICAS**



■ **Gb** › Modern food production centres need fast, strong, reliable and solid equipment. These requirements, which are even more important for frying processes, guided the creation of Multifry. These high-performance industrial fryers can be controlled by means of a simple and reliable electronic system for a completely automatic cooking process. Solid and ergonomic, they feature a complete range of safety devices to safeguard operators' health. The MULTIFRY series includes 8 models and is available in electrically and gas-heated versions.

■ **It** › I moderni centri di produzione pasti hanno bisogno di apparecchiature veloci, potenti, affidabili e compatte. Queste indicazioni sono i punti chiave per la realizzazione di Multifry. Estremamente performanti, queste friggatrici industriali

sono controllate da un sistema elettronico semplice ed affidabile per la massima automazione della cottura. Compatte ed ergonomiche, sono dotate di tutti i sistemi di sicurezza a massima garanzia per la salute degli operatori. Composta da 8 modelli, la gamma Multifry è disponibile nelle versioni a riscaldamento gas ed elettrico.

■ **De** › Moderne Gastronomiebetriebe und Großküchen sind auf schnelle, leistungsstarke, zuverlässige und kompakte Küchengeräte angewiesen. Diese Anforderungen gelten auch für das Frittieren von Speisen und standen daher bei der Entwicklung von Multifry im Mittelpunkt. Diese industriellen Friteusen sind mit einer sehr einfachen und zuverlässigen elektronischen Steuerung für maximale Automatisierung vom Frittieren ausgestattet. Die kompakten und

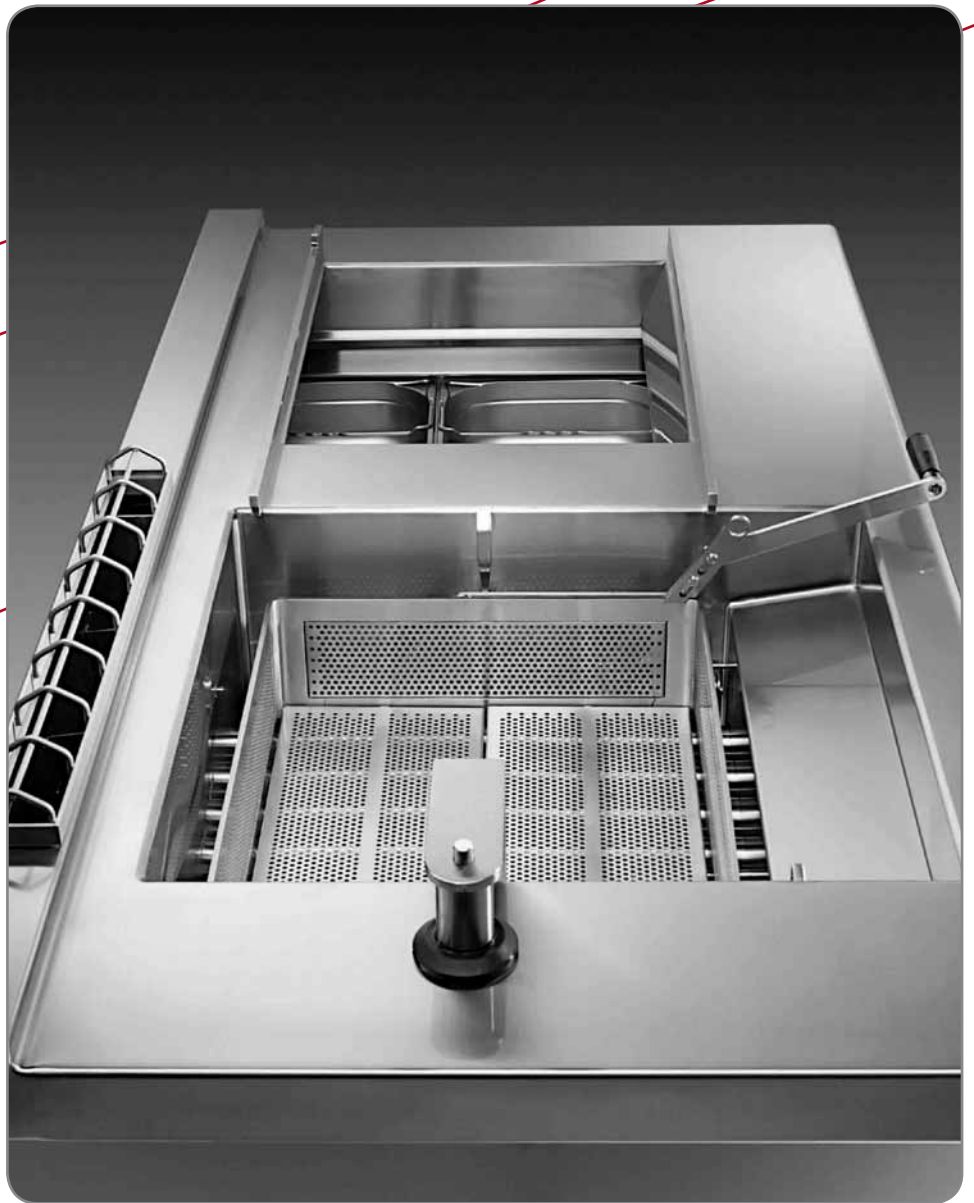
ergonomischen Geräte verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen, die für die Gesundheit der Bedienpersonen garantieren.

Die Serie Multifry umfasst 8 Modelle, die in der elektrischen oder gasbeheizten Ausführung erhältlich sind.

■ **Fr** › Les centres modernes de production des repas nécessitent d'appareils rapides, puissants, fiables et compacts. Ces indications, qui sont encore plus valables pour les processus de friture, sont les mots clé pour la réalisation de Multifry. Extrêmement performantes, ces friteuses industrielles sont contrôlées par un système électronique simple et fiable pour une automatisation optimale de la cuisson. Compactes et ergonomiques, elles sont dotées de tous les systèmes de sécurité pour la sauvegarde de la

santé des opérateurs. Composée de 8 modèles, la gamme Multifry est disponible dans les versions à réchauffement à gaz et électrique.

■ **Es** › Los modernos centros de producción de comidas necesitan instalaciones veloces, potentes, fiables y compactas. Estas directrices, más válidas todavía para los procesos de freído, han sido las palabras clave para la realización de Multifry. Con un altísimo rendimiento, estas freidoras industriales son controladas por un sistema electrónico sencillo y fiable para la máxima automatización de la cocción. Compactas y ergonómicas, están equipadas con todos los sistemas de seguridad para garantizar al máximo la salud de los trabajadores. Compuesta por 8 modelos, la gama Multifry está disponible en las versiones de calentamiento a gas y eléctrico.



### **QUELQUES APPLICATIONS DI MULTIFRY**

- Poisson
- Mollusques
- Cuisses de poulet
- Viande
- Boulettes de viande
- Côtes de porc
- Croquettes de riz
- Frites
- Légumes
- Krafen
- Gâteaux
- Beignets
- Petites noisettes



### **EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DIE FRITEUSEN MULTIFRY**

- *Fisch*
- *Schalentiere*
- *Hühnerschenkel*
- *Fleisch*
- *Hackfleischklösschen*
- *Koteletts*
- *Reisbällchen*
- *Kartoffeln*
- *Gemüse*
- *Krapfen*
- *Süßspeisen*
- *Frittiertes Gebäck*
- *Haselnüsse*



## CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Structure portante en AISI 430 épaisseur 20/10.
- Revêtements externes AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304 da 15/10 et surface en 20/10.
- Panneau frontal inférieur soulevable pour la vidange de l'huile et l'accès aux éléments de chauffe.
- Vanne de décharge située sous la cuve de cuisson de 1" avec poignée athermique.
- Soulèvement du panier avec actionneur linéaire temporisé commandé par la carte électronique.
- Thermostat de sécurité électromécanique avec signalisation visuelle d'intervention sur l'écran de la carte électronique et acoustique à travers un buzzer (avertisseur sonore).
- Régulation précise de la température (+/- 1°C) grâce au positionnement de la sonde K dans la cuve en contact direct avec l'huile. Différentiel de 1°C pour le nouveau départ du réchauffement.
- Régulation du temps de friture avec lancement du countdown avec immersion du produit.
- Programme de descente du panier lorsque le set point de la température est atteint.
- Fonction de réchauffement "Melting" spécialement réglé pour la friture avec saindoux et graisses alimentaires.
- Modèles FAGM070 et FAEM070 dotés de 2 paniers indépendants en acier inoxydable avec poignée athermique..
- Modèles FAGT... et FAET... (versions

avec trémie) dotés de panier perforé en AISI 304 avec système d'ouverture du fond et blocage de sûreté à poignée athermique, 4 roues en acier inoxydable et glissières de sécurité fixées au plan. Chariot avec roues pivotantes à positionner sous la trémie pour le déchargement du produit et doté de 3 récipients GN 2/1.

### VERSION AU GAZ

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

### VERSIONS ELECTRIQUES

- Résistances à immersion directe et tournantes pour un nettoyage facile de la cuve de cuisson.



## GERÄTEBESCHREIBUNG

- Tragende Struktur aus Edelstahl AISI 430 mit Stärke 20/10.
- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304.
- Kessel aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10 und Ablage 20/10.
- Untere Frontverkleidung kann angehoben werden zum Ablassen vom Öl und um Zugriff auf die Heizelemente zu haben.
- Ablaufhahn unter dem Kessel mit 1 Zoll Hahn mit isoliertem Griff.
- Anheben vom Korb mit Timer und Antrieb, die von einer elektronischen Karte gesteuert werden.
- Elektromechanisches Sicherheitsthermostat mit Anzeige vom Alarm auf dem Display der elektronischen Karte und

akustischem Signalgeber (Buzzer).

- Genaue Regulierung der Temperatur (+/- 1°C) durch die Positionierung der Sonde K im Kessel in direktem Kontakt mit dem Öl. Ein Temperaturunterschied von 1°C löst das Einschalten vom Heizelement aus.
- Regulierung der Frittierzeit mit Start vom Timer bei Eintauchen der Speise.
- Programm zum Absenken vom Korb bei Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Melting-Funktion zum Schmelzen von Schmalz und Lebensmittelfetten für das Frittieren.
- Modelle FAGM070 und FAEM070 mit 2 unabhängigen Körben aus Edelstahl mit isoliertem Griff.
- Modelle FAGT und FAET (Versionen mit Trichter) mit Korb aus Edelstahl AISI 304 mit System zum Öffnen vom Korbboden mit Sicherheitssperre und isoliertem Griff, 4 Rollen aus Edelstahl und Sicherheitsschienen, die an der Ablage befestigt sind. Wagen mit Lenkrollen und 3 Behältern GN 2/1, der zur Ausgabe der Speise unter den Trichter gestellt werden kann.

### GAS-VERSION

- Elektronische Glühzündung.
- Leistungstarke Fackelbrenner an der Frontseite vom Kessel.
- Leitungen der Wärmeaustauscher im Kessel verschweißt, Typ Röhren-Wärmeaustauscher.

### ELEKTRO-VERSION

- Direkter Tauchsieder, drehbar für ein problemloses Reinigen vom Kessel.





- prédisposition pour la connexion au PC et au contrôle HACCP;
- affichage de simples messages et alarmes pour identifier et corriger les erreurs d'utilisation plus communes;
- disponibilité de deux écrans numériques à 3 chiffres qui affichent la température sélectionnée et la température du produit ou le temps manquant à la fin du cycle de cuisson;
- indication à travers un signal lumineux constant si le réchauffement est actif.

### **ANWENDERFREUNDLICHE ELEKTRONIK**

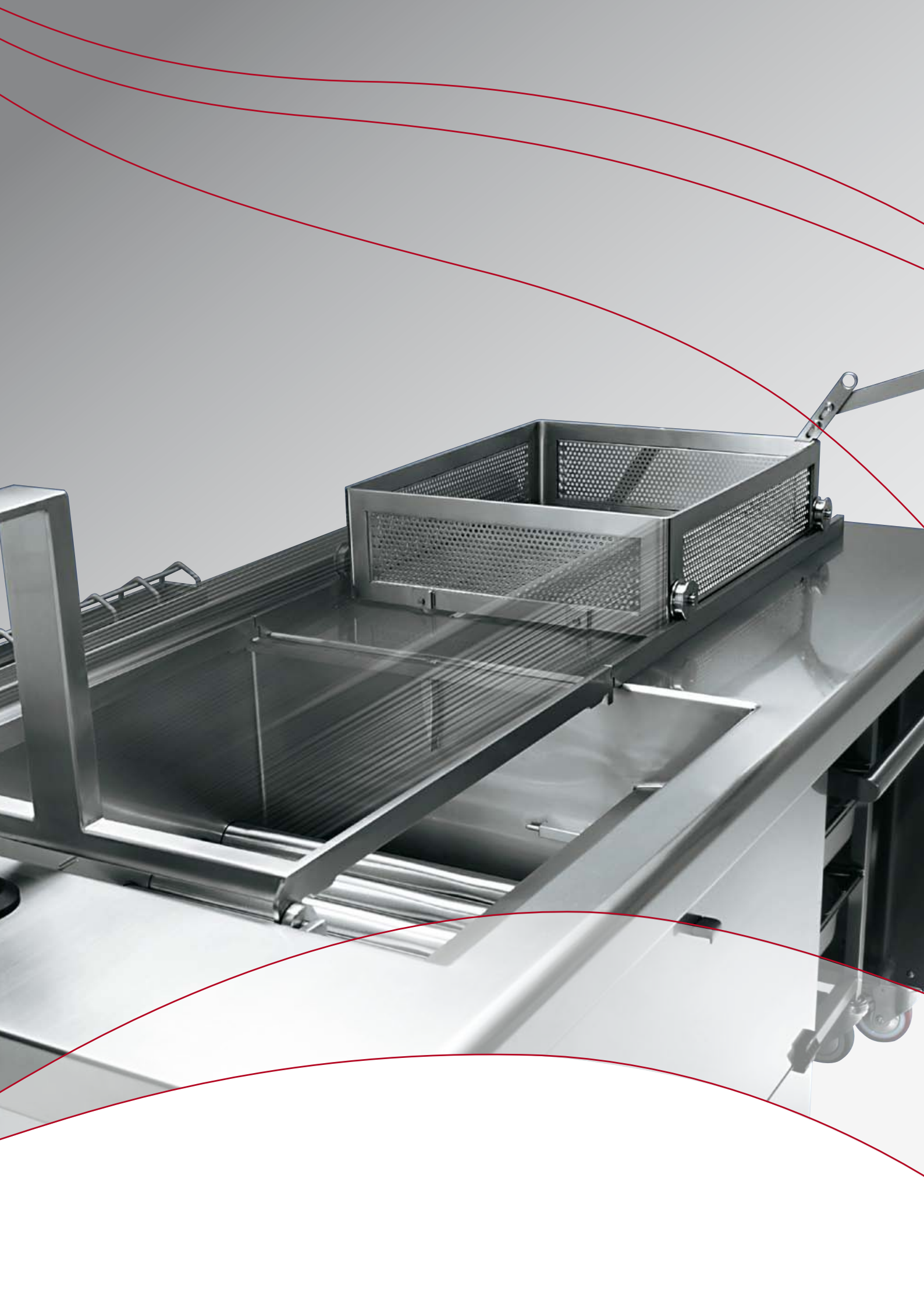
*Beschreibung der elektronischen Karte von Firex:*

- Sie ist leicht verständlich und besonders anwenderfreundlich.
- Sie ermöglicht eine sehr genaue Einstellung der Gartemperaturen in einem Bereich von 50°C bis 190°C.
- Temperaturkontrolle über eine Sonde im Kessel, die direkt mit dem Öl in Kontakt ist.
- Sie ermöglicht das Einstellen der intensiven Frittierzeit als Eintauchzeit vom Korb.
- Kontrolle der Korbbewegung: Eintauchen bei Erreichen der eingestellten Öltemperatur und Anheben nach Ablauf vom Timer.
- Einschalten vom Heizelement, sobald die Temperatur vom Öl um nur ein Grad sinkt.
- Es können auch Schmalz und feste Fette verwendet werden, die mit der Melting-Funktion vor dem Erhitzen perfekt geschmolzen werden, sodass sie nicht anbrennen.
- Ausgelegt auf den Anschluss an einen PC oder einen HACCP-Controller.
- Zeigt einfache Meldungen an, mit denen die häufigsten Bedienfehler ermittelt und korrigiert werden können.
- Ausgestattet mit zwei digitalen Displays mit 3 Ziffern, auf denen die eingestellte Temperatur und die Temperatur der Speise oder die Zeit bis zum Ende vom Garzyklus angezeigt werden.
- Eine Kontrollleuchte zeigt an, ob das Heizelement eingeschaltet ist.

### **SIMPLICITE ELECTRONIQUE**

Caractéristiques de la carte Firex:

- extrêmement facile à comprendre et à utiliser;
- possibilité de sélectionner des températures de façon tout à fait précise avec des valeurs comprises entre 50°C et 190°C;
- contrôle de la température à travers la sonde dans la cuve en contact directe avec l'huile;
- possibilité de sélectionner le temps de friture entendu comme temps d'immersion dans le panier;
- gestion des mouvements du panier : immersion lorsque la température sélectionnée pour l'huile est atteinte et émergence temporisée;
- détermination d'un nouveau départ du réchauffement quand la température s'abaisse d'un seul degré centigrade;
- possibilité d'utiliser du saindoux ou des graisses solides lesquels, avec la fonction «Melting», sont parfaitement dissous avant le début de la cuisson sans brûler;



## FRITEUSES AUTOMATIQUES / AUTOMATISCHE FRITEUSEN

| Capacité<br>Fassungs-<br>vermögen | Dimensions<br>Abmessungen<br>mm. | Cuve de cuisson<br>Kessel       |  |  |  | Version Gaz<br>Gas-Version                         |                                       | Version Electrique<br>Elektro-Version              |  |
|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--|--|--|--|---------------------------------------|--|--|
|                                   |                                  | Cuve<br>Anzahl<br>Kessel<br>nr. | Capacité Cuve<br>Fassungs-<br>vermögen Kessel<br>lt. | Capacité panier<br>Fassungs-<br>vermögen Korb<br>kg. | Dimensions panier<br>Abmess. Korb<br>mm. | Connexion<br>électrique<br>Strom-anschluss<br>V/Hz | Puissance gaz<br>Leistung (Gas)<br>Kw | Connexion<br>électrique<br>Strom-anschluss<br>V/Hz | Puissance<br>électrique<br>Leistung<br>(Elektro)<br>Kw |
| FA.M. 070                         | 1000x900<br>h. 900               | 1                               | 70   | 3,5+3,5  | (28x47x13,5) x2                          | 230/50<br>AC - 1N + PE                             | 48                                    | 400/50<br>3N+PE AC                                 | 36   |
| FA. T070..                        | 1800x900<br>h. 900               | 1                               | 70   | 7  | 56,4x47x13,5                             | 230/50<br>AC - 1N + PE                             | 48                                    | 400/50<br>3N+PE AC                                 | 36   |
| FA. T2-070                        | 2800x900<br>h. 900               | 2                               | 70+70  | 7+7  | (56,4x47x13,5) x2                        | 230/50<br>AC - 1N + PE                             | 48+48                                 | 400/50<br>3N+PE AC                                 | 36+36  |

Cuisson de frites congelées: 50kgs/h par cuve / Frittieren von gefrorenen Pommes frites: 50 kg/h pro Kessel

### VERSIONS / VERSIONEN



FAGT 070 SX  
FAET 070 SX



FAGT 070 DX  
FAET 070 DX



FAGM 070  
FAEM 070



FAGT 2-070  
FAET 2-070





f i r e x . i t

**firex**<sup>®</sup>  
*friendly innovation*

COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
=ISO 9001:2008=

COMPANY WITH  
SAFETY SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
=OHSAS 18001=



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. Notre 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.

© 2011 - graphics by alitadada.it - printed in Italy by grafiche italprint