

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

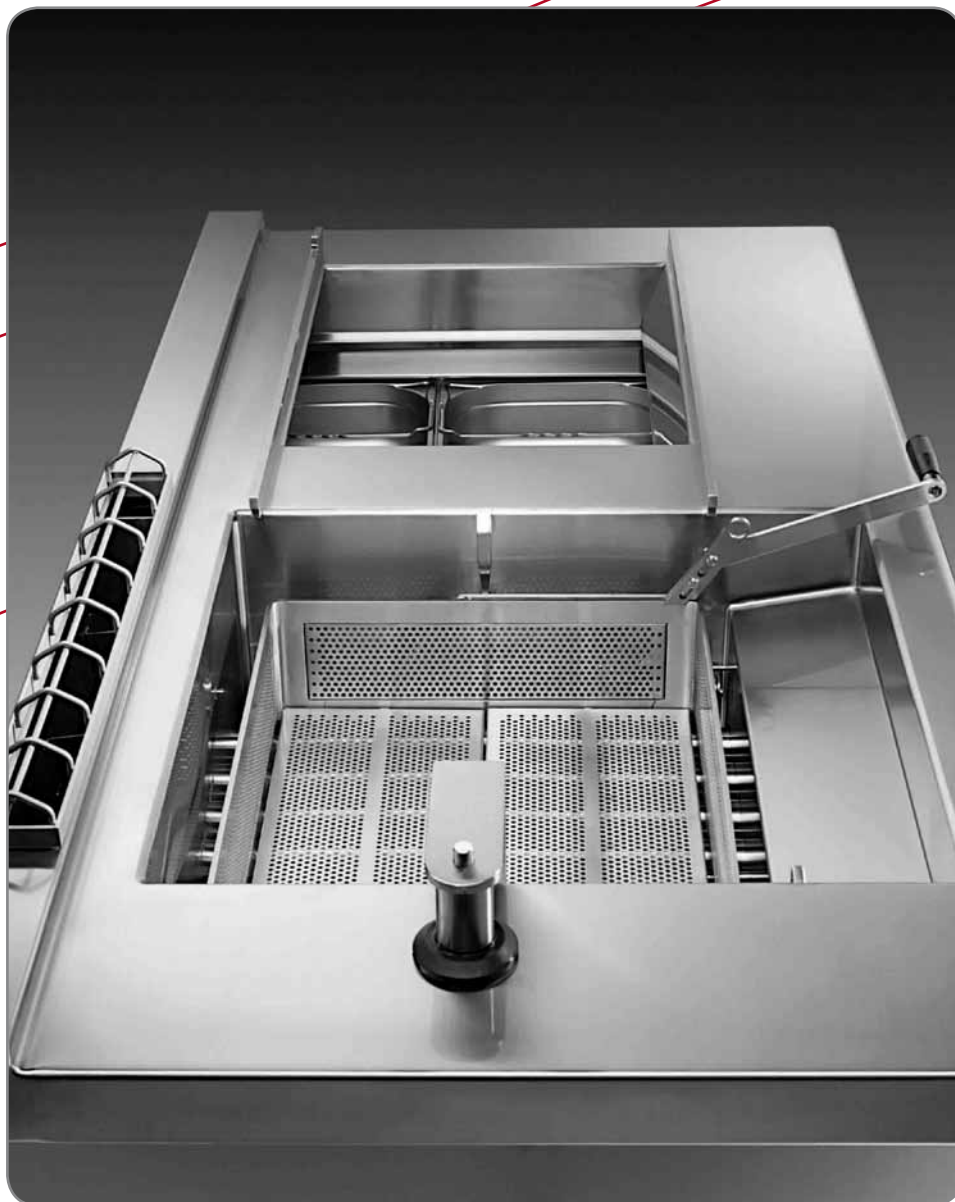
ergonomischen Geräte verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen, die für die Gesundheit der Bedienpersonen garantieren.

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.



ALGUNAS APLICACIONES DE MULTIFRY

- Pescado
- Moluscos
- Muslos de pollo
- Carne
- Albóndigas
- Bistés
- Arancini
- Patatas
- Verduras
- Krapfen
- Dulces
- Buñuelos
- Avellanas



ALGUMAS APLICAÇÕES DE MULTIFRY

- Peixe
- Moluscos
- Coxa de frango
- Carne
- Almôndegas
- Costeletas
- Bolinhos de arroz
- Batata frita
- Verduras
- Krafen
- Doces
- Bolinhos diversos
- Amendoim



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Estructura portante en AISI 430 espesor 20/10.
- Revestimientos exteriores en AISI 304.
- Cuba en acero inox AISI 304 de 15/10 y superficie de 20/10.
- Panel frontal inferior que se puede sacar para vaciar el aceite y para alcanzar los elementos calentadores.
- Válvula de vaciado, colocada debajo de la cuba, de 1", con manilla atérmica.
- Levantamiento del cesto con actuador lineal temporizado controlado por la tarjeta electrónica.
- Termóstato de seguridad electromecánico con señal visual de intervención en la pantalla de la tarjeta electrónica y acústica por medio de timbre.
- Exacta regulación de la temperatura (+/- 1°C) gracias a la colocación de la sonda K en la cuba en contacto directo con el aceite. Diferencial de 1°C para la restauración del calentamiento.
- Regulación tiempo de fritura con la puesta en marcha de la cuenta atrás con la inmersión del producto.
- Programa inmersión cesto cuando se alcanza el set-point temperatura.
- Función de calentamiento "Melting" con parámetros específicos para la fritura con manteca de cerdo y grasas alimentarias.
- Modelos FAGM070 y FAEM070 equipados con 2 cestos pequeños, independientes, de acero inoxidable, con manilla atérmica.
- Modelos FAGT... y FAET... (versiones con tolva) equipados con cesto perforado en AISI 304 con sistema de apertura del

fondo con cerrojo de seguridad con manilla atérmica, 4 ruedas en acero inoxidable y guías de seguridad fijadas en la placa. Carro con ruedas giratorias, a colocar debajo de la tolva para descargar el producto, equipados con 3 recipientes GN 2/1.

VERSIÓN GAS

- Encendido electrónico a incandescencia.
- Quemadores antorcha de alto rendimiento colocados en la parte frontal de la cuba.
- Tubos intercambiadores soldados en el interior del recipiente de cocción con deflectores tubulares.

VERSIONES ELÉCTRICAS

- Resistencias a inmersión directa que se giran para facilitar la limpieza de la cuba de cocción.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Estructura de soporte de AISI 430 con 20/10 de espesura.
- Revestimientos externos de AISI 304.
- Cuba de aço inox AISI 304 de 15/10 e superfície de 20/10.
- Painel dianteiro inferior que pode ser levantado para descarregar o óleo e ter acesso aos elementos aquecedores.
- Válvula de descarga colocada sob a cuba de cozedura de 1" com cabo atérmico.
- Levantamento do cesto com accionador linear temporizado comandado pela placa electrónica.
- Termóstato de segurança electromecânico com indicação

visual de intervenção no ecrã da placa electrónica e indicação acústica mediante campainha.

- Regulação precisa da temperatura (+/- 1°C) graças ao posicionamento da sonda K na cuba a contacto directo com o óleo. Diferencial de 1°C para o accionamento do aquecimento.
- Regulação do tempo de fritura com início da contagem regressiva a partir da imersão do produto.
- Programa de descida do cesto ao alcançar o setpoint da temperatura.
- Função de aquecimento "Melting" calibrado especificamente para a fritura com banha e gorduras alimentares.
- Modelos FAGM070 e FAEM070 dotados de 2 cestos independentes de aço inox com pega atérmica.
- Modelos FAGT... e FAET... (versão com alimentador) dotados de cesto perfurado de AISI 304 com sistema de abertura do fundo com retenção de segurança com pega atérmica, 4 rodas de aço inox e guias de segurança fixadas à superfície. Carro com rodas giratórias, a ser posicionado sob o alimentador, para a descarga do produto, dotado de 3 recipientes GN 2/1.

VERSÃO A GÁS

- Acendimento electrónico a incandescência.
- Queimadores de tocha de alto rendimento colocados na parte dianteira da cuba.
- Tubos permutadores soldados dentro do recipiente de cozedura com deflectores tubulares.

VERSÕES ELÉCTRICAS

- Resistências a imersão directa giratórias para uma limpeza fácil da cuba de cozedura.





- Está siempre predispuesta para la conexión al ordenador y al control HACCP.
- Suministra mensajes sencillos y alarmas para identificar y corregir los errores de uso más comunes.
- Está equipada con dos pantallas digitales de 3 cifras que muestran la temperatura programada y la temperatura producto o el tiempo que falta al final del ciclo de cocción.
- Indica con una señal luminosa constante si el calentamiento está activo.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

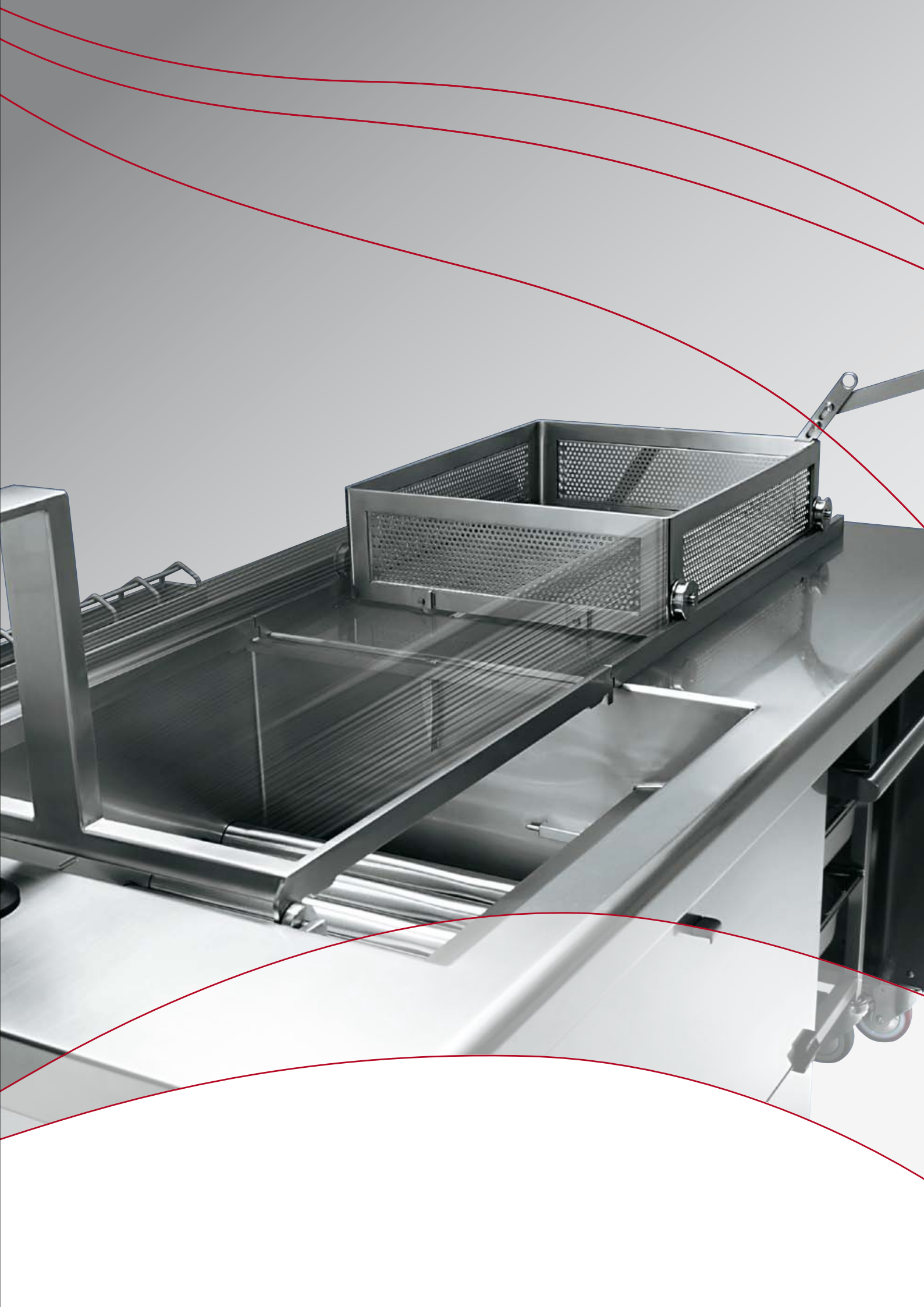
Características da placa Firex:

- é extremamente fácil de compreender e utilizar
- garante a configuração de temperaturas extremamente precisas, com valores de 50°C a 190°C
- controla a temperatura através da sonda na cuba a contacto directo com o óleo
- permite programar o tempo de fritura, no sentido de tempo de imersão do cesto
- controla os movimentos do cesto: imersão ao alcançar a temperatura programada do óleo e emersão temporizada
- determina o novo accionamento do aquecimento no momento em que a temperatura diminui em apenas um grau centígrado
- permite usar banha ou gorduras sólidas que, graças à função melting, são perfeitamente dissolvidas antes do início da cozedura sem queimar
- é sempre predispоста para a conexão com o pc para o controlo HACCP
- fornece mensagens simples e alarmes para identificar e corrigir os erros mais comuns de uso
- dispõe de dois visores digitais de 3 algarismos que mostram a temperatura programada e a temperatura do produto ou o tempo que falta para terminar o ciclo de cozedura
- indica com um sinal luminoso constante se o aquecimento está activo.

SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Se entiende y se usa fácilmente.
- Garantiza la programación de las temperaturas de forma precisa con valores entre los 50°C y los 190°C.
- Controla la temperatura mediante la sonda en la cuba en contacto directo con el aceite.
- Permite programar el tiempo de fritura entendido como el tiempo de inmersión del cesto.
- Gestiona los movimientos del cesto: inmersión cuando se alcanza la temperatura programada para el aceite e emersión temporizada.
- Determina la restauración del calentamiento cuando la temperatura desciende de un sólo grado centígrado.
- Permite usar manteca de cerdo o grasas sólidas que con la función "melting" se derriten perfectamente antes de que comience la cocción sin quemarse.



FREIDORAS AUTOMÁTICAS / FRITADEIRAS AUTOMÁTICAS

Capacidad Capacidade	Dimensión Dimensões mm.	Cuba de cocción Cuba de cozedura				Versión gas Versão a Gás		Versión eléctrica Versão Eléctrica	
		Cuba Cuba nr.	Capacidad capa Capacidade da cuba lt.	Capacidad cesto Capacidade do cesto kg.	Dimensión cesto Dimensões do cesto mm.	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia gas Potência gás Kw	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw
FA.M. 070	1000x900 h. 900	1	70	3,5+3,5	(28x47x13,5) x2	230/50 AC - 1N + PE	48	400/50 3N+PE AC	36
FA. T070..	1800x900 h. 900	1	70	7	56,4x47x13,5	230/50 AC - 1N + PE	48	400/50 3N+PE AC	36
FA. T2-070	2800x900 h. 900	2	70+70	7+7	(56,4x47x13,5) x2	230/50 AC - 1N + PE	48+48	400/50 3N+PE AC	36+36

Cocción de patatas fritas congeladas: 50kgs/h por cuba / Cozedura de batatas fritas congeladas: 50Kg/h por cuba

VERSÕES / VERSIONS



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[®]
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