

**firex**

*friendly innovation*



# MULTICOOKER

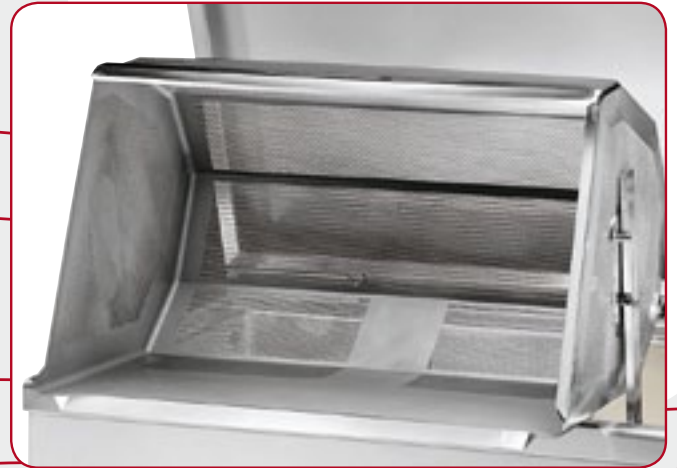
MAJOR LINE

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



- **Gb** › BASKET LIFTER WARNING LIGHT
- It** › SEGNALATORE LUMINOSO DI SOLLEVAMENTO CESTI IN FUNZIONE
- De** › KONTROLLEUCHE ANHEBEN KÖRBE EINGESCHALTET
- Fr** › SIGNAL LUMINEUX DE SOULÈVEMENT DES PANIERS EN MARCHÉ
- Es** › SEÑAL LUMINOSA DE LEVANTAMIENTO CESTAS EN FUNCIÓN

- **Gb** › AISI 316 BASKET PERFECT FOR COOKING PASTA, RICE AND VEGETABLES
- It** › CESTO IN ACCIAIO AISI 316 FORATO ADATTO ALLA COTTURA DI RISO, PASTA E VERDURE
- De** › GITTERKORB AUS EDELSTAHL AISI 316, GEEIGNET FÜR DAS KOCHEN VON NUDEL, REIS UND GEMÜSE
- Fr** › PANIER PERCÉ EN AISI 316 ADAPTÉ À LA CUISSON DE PÂTES, RIZ ET LÉGUMES
- Es** › CESTA PERFORADA EN AISI 316 IDEAL PARA COCER PASTA, ARROZ, VERDURAS



- **Gb** › PULL-OUT SHOWER
- It** › DOCCETTA INTEGRATA ESTRAIBILE
- De** › HERAUSNEHMBARER BRAUSEKOPF
- Fr** › DOUCHETTE EXTRACTIBLE
- Es** › DUCHA EXTRAÍBLE

## OPTIONAL

- **Gb** › LEVEL SENSOR FOR AUTOMATIC FILLING AND SAFETY CUT-OUT WHEN VESSEL IS EMPTY
- It** › SONDE DI LIVELLO PER IL RIPRISTINO AUTOMATICO DELL'ACQUA IN VASCA E PER IL BLOCCO DEL RISCALDAMENTO IN CASO DI MANCANZA DELLA STESSA
- De** › FÜLLSTANDSSONDE FÜR DAS AUTOMATISCHE NACHFÜLLEN VOM WASSER IM BECKEN UND FÜR DAS ABSCHALTEN DER HEIZUNG BEI WASSERMANGEL
- Fr** › SONDES DE NIVEAU POUR LE REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE L'EAU DANS LA CUVE ET POUR LE BLOCCAGE DU RÉCHAUFFEMENT EN CAS DE MANQUE D'EAU
- Es** › SONDA DE NIVEL PARA EL LLENADO AUTOMÁTICO DEL AGUA EN LA CUBA Y PARA BLOQUEAR EL CALENTAMIENTO EN CASO DE QUE FALTE EL AGUA



- **Gb** › STARCH OVERFLOW AND SKIMMING TAP
- It** › RUBINETTO PER LO SFIORAMENTO E SCARICO DEGLI AMIDI
- De** › ÜBERLAUFHAHN UND HAHN ZUM ABLASSEN VON STÄRKE
- Fr** › ROBINET ANTI-DÉBORDEMENT ET VIDANGE DES AMIDES
- Es** › GRIFO PARA LA DESCARGA DE LOS LÍQUIDOS EN EXCESO Y DE LOS ALMIDONES

**AUTOMATIC COOKERS  
CUOCITORI AUTOMATICI  
AUTOMATISCHE KOCHGERÄTE  
CUISEURS AUTOMATIQUES  
COCEDORES AUTOMÁTICOS**



■ **Gb** › This range - developed for the specific needs of catering - includes 21 different models with 1 or 2 pans and independent 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.

■ **It** › 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.

■ **De** › Dieses Geräteprogramm, das für die spezifischen Anforderungen aller Einsatzbereiche der Großküche und der Gemeinschaftsverpflegung 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 Personals.

■ **Fr** › 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.

■ **Es** › Esta gama, creada para necesidad 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 rojas, 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.



## **MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF MULTICOOKER**

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**



- Stock
- Rice
- Pasta
- Fish
- Meat
- Eggs (clodding eggs too)
- Vegetables
- Legumes
- Бульоны
- Рис
- Паста
- Рыба
- Мясо
- Яйца
- Овощи
- Бобовые



## CONSTRUCTIVE FEATURES

- Stainless steel AISI 304 carrying structure.
- Exterior cladding AISI 304 stainless steel.
- AISI 316 stainless steel pans, 3 mm thick.
- Perforated baskets made of AISI 316 stainless steel.
- Front drain tap made of 2" chrome-plated brass with insulating handle.
- Counterbalanced lid in AISI 304 stainless steel.
- 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.



### 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, safety valve and pressure gauge, thermostatic valve.

- Jacket walls made of AISI 304 stainless steel.
- Maximum pressure 0,5 bar.

## КОНСТРУКЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Несущая конструкция из AISI 304 толщиной 30/10.
- Внешний кожух из стали AISI 304.
- Емкость из стали inox AISI 316 толщиной 30/10.
- Перфорированные корзины из стали inox AISI 316.
- Фронтальный сливной кран из хромированной латуни 2". Снабжен изолирующей ручкой.
- Сбалансированная крышка из стали AISI 304.
- Автоматический залив и пополнение водой внутри емкости.
- Переполнение и кран для слива крахмала.
- Выдвижной душ для быстрого охлаждения продукта и для облегчения операций по очистке емкости.
- Автоматически поднимающиеся и переворачивающиеся корзины с остановкой в определенном положении для стекания.
- Система контроля, гарантирующая блокировку нагрева в случае отсутствия воды.

### НАГРЕВ:

- **Газовая версия:** Нагрев посредством



высокоэффективных трубообразных горелок из стали inox. Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки.

- **Электрическая версия:** Нагревание посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-700.
- **Паровая версия:**
  - регуляция пара посредством клапана регуляции подачи для постепенного выпуска пара;
  - пароводяная рубашка из стали inox AISI 304;
  - максимальное давление 0,5 бар;
  - группа контроля и безопасности состоит из вакуумного клапана, контрольного манометра и предохранительного клапана.





## ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- is extremely easy to learn and to use
- allows to set temperatures very precise with values from 20°C to 110°C
- gives the possibility to set the cooking time, in the meaning of basket immersion, with minimum value of 30 seconds
- controls the basket movements
- grants the automatic filling of the vessel and the maintaining of the necessary level of water for continuous cycles of cooking
- stops the heating in case of not sufficient water level
- connects the basket surfacing with the orange lamp signal
- standard permits water regulation hot/cold for the shower for product cooling down or for cleaning.
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control
- provides simple messages and alarms to help to identify and correct the most

- common errors of use
- has 2 digital displays with 3 digits showing product and set temperature or countdown for end of cooking time
- shows with a continous light signal that heating is on.

## ПРОСТОТА ЭЛЕКТРОНИКИ

Характеристики электроплаты Firex:

- предельно проста для понимания и эксплуатации;
- гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуру в диапазоне от 20°C до 110°C;
- позволяет установить время погружения корзины с минимальными интервалами 30 секунд.
- Контролирует ход корзины.
- гарантирует автоматическое заполнение емкости и поддержание необходимого уровня для продолжения приготовления последующих

циклов.

- Блокирует нагревание в случае недостаточного уровня воды.
- Подъем корзины сопровождается мигающим сигналом оранжевого цвета.
- Стандартная модель предусматривает регулицию холодной или горячей воды для выдвижного душа для охлаждения продукта или для очистки.
- имеет предустановку для подсоединения к ПК или контроллеру HACCP
- предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации;
- имеет два трехзначных цифровых дисплея, визуализирующих установленную температуру и температуру продукта или температуру продукта или приготовления время.
- Немигающий световой сигнал указывает на включенное нагревание.

## MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

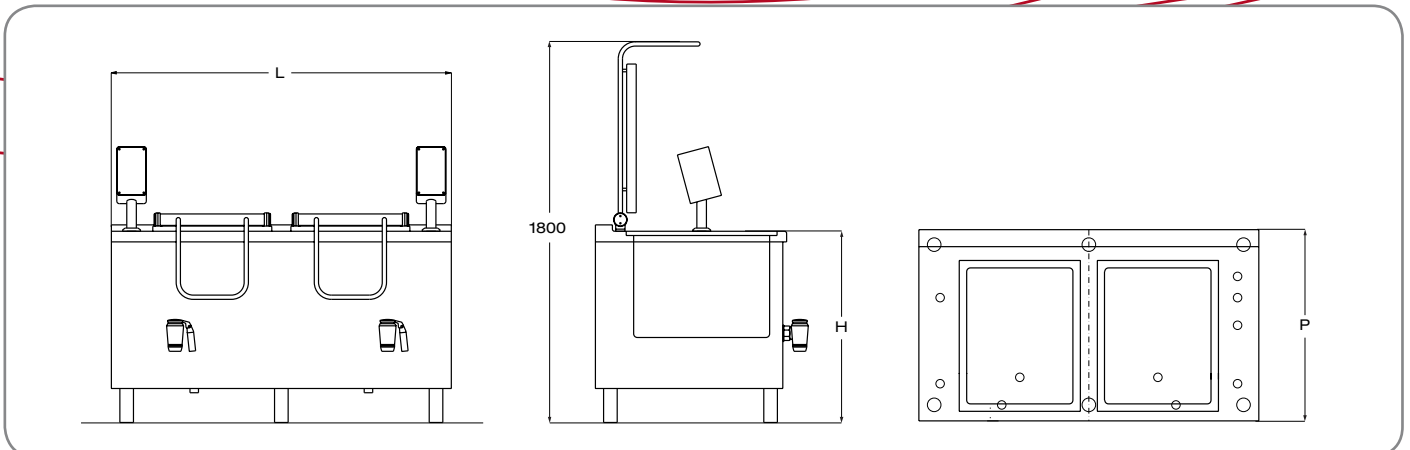
- Washout stainless steel
- HACCP Controller
- Cooling basin trolley, upon request
- Trolleys

## ОСНОВНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ОПЦИИ

- Выпускной клапан из стали
- HACCP Контроллер
- Емкость охлаждения
- Тележки



## INSTALLATION / УСТАНОВКА





## AUTOMATIC COOKERS / АВТОМАТИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ УСТАНОВКИ

MOD. МОДЕЛЬ	Dimensions Размеры mm (L x P x H)	Cooking Vessel * Варочная емкость			Gas Version Газовая Версия		Steam Version Паровая Версия		Electric Version Электрическая Версия	
		Vessel nr. № вар. емк.	Vessel capacity lt. Вместимость емкости л.	Basket capacity kg. Корзины Кг	Gas power rating Kw Номинальная мощность газа Квт	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц	Steam consumption Kg/h Потребление пара Кг/	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц	Elect. power rating Kw Электромощность Квт
1-12	800x900 h. 900	1	135	12/15	27	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	16,5
1-18	1000x900 h. 900	1	188	18/23	36	230/50 AC - 1N + PE	45	230/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	22
1-24	1200x900 h. 900	1	242	24/30	45	230/50 AC - 1N + PE	60	230/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	27,5
1-10/10	1400x900 h. 900	1	242	2x10/13	45	230/50 AC - 1N + PE	60	230/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	27,5
2-12	1600x900 h. 900	2	2x135	2x12/15	27+27	230/50 AC - 1N + PE	35+35	230/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	16,5+16,5
2-18	2000x900 h. 900	2	2x188	2x18/23	22+22	230/50 AC - 1N + PE	45+45	230/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	22+22
2-24	2400x900 h. 900	2	2x242	2x24/30	27,5+27,5	230/50 AC - 1N + PE	60+60	230/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	27,5+27,5

\* Dry pasta KGS / Сухая паста KGS

## VERSIONS / МОДЕЛИ



**CPMIV1-12**  
STEAM HEATED  
ПАРОВАЯ ВЕРСИЯ



**CPMDE1-24**  
ELECTRIC HEATED  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
ВЕРСИЯ



**CPMDG2-12**  
GAS HEATED  
ГАЗОВАЯ ВЕРСИЯ





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.

© 2012 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche ita!print