

firex

friendly innovation



MULTICOOKER

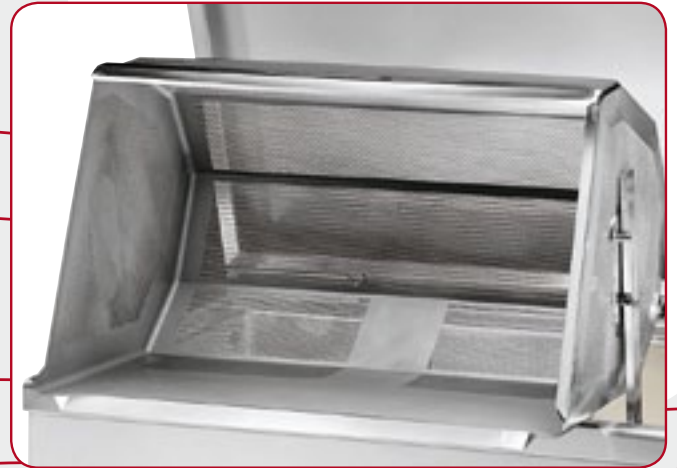
MAJOR LINE

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.



QUELQUES APPLICATIONS DE MULTICOOKER

EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DEN MULTICOOKER

- | | |
|-----------------|------------------------|
| • Bouillons | • <i>Brühe</i> |
| • Riz | • <i>Reis</i> |
| • Pâtes | • <i>Nudeln</i> |
| • Poisson | • <i>Fisch</i> |
| • Viande | • <i>Fleisch</i> |
| • Oeufs | • <i>Eier</i> |
| • Légumes verts | • <i>Gemüse</i> |
| • Légumes | • <i>Hülsenfrüchte</i> |



CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Structure portante en AISI 430 épaisseur 20/10.
- Revêtements externes AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 316 avec une épaisseur de 30/10.
- Paniers perforés en acier inox AISI 316.
- Robinet de vidange frontal en laiton chromé de 2" doté de poignée isolante.
- Couvercle balancé réalisé en acier inox AISI 304.
- Remplissage et ajout automatique de l'eau à l'intérieur 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 se soulèvent et se renversent automatiquement avec arrêt dans la position d'égouttement.
- Système de contrôle qui garantit le blocage du réchauffement en cas d'absence d'eau.

RECHAUFFEMENT:

- **Versions au gaz:**
par des brûleurs tubulaires à rendement élevé, système automatique d'allumage et surveillance de la flamme, sans brûleur pilote.
- **Versions électriques:**
réchauffement direct par

des résistances blindées en alliage "Incoloy 700".

• Version vapeur

- régulation de la vapeur à l'aide d'une soupape d'étranglement pour l'introduction graduelle de la vapeur;
- interstice en acier inox AISI 304;
- pression maximum 0,5 bar;
- groupe de contrôle et de sécurité comprenant la soupape de décharge, le manomètre de contrôle et la soupape de sûreté.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- *Tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 30/10.*
- *Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304.*
- *Kessel aus Edelstahl AISI 316 mit Stärke 30/10.*
- *Körbe aus Edelstahl AISI 316.*
- *Frontaler Ablasshahn aus verchromtem Messing, 2 Zoll, mit isoliertem Griff.*
- *Gelagerter Deckel aus Edelstahl AISI 304.*
- *Automatisches Einfüllen und Nachfüllen vom Wasser im Kessel.*
- *Überlauf und Hahn für das Ablassen der Stärke.*
- *Herausnehmbare Brause für das schnelle Abkühlen der Speisen und zur Reinigung vom Kessel.*
- *Körbe automatisch herausnehmbar und kippbar mit Arretierung in der Abtropfposition.*
- *Kontrollsystem, das das Heizelement bei Wassermenge sofort abschaltet.*



ERHITZEN:

- **Gas-Versionen**
Erhitzen über leistungsstarke Röhrenbrenner aus Edelstahl. Automatische Zündung und Flammenkontrolle ohne Zündbrenner.
- **Elektro-Versionen**
Direktes Erhitzen über ummantelte Heizelemente aus INCOLOY-700 Legierung.
- **Dampf-Versionen**
 - *Regulierung vom Dampf über Drosselklappe zum graduellen Einleiten vom Dampf.*
 - *Zwischenraum aus Edelstahl AISI 304.*
 - *Höchstdruck 0,5 bar.*
 - *Aggregat zur Kontrolle vom Dampf mit Druckablassventil, Manometer und Sicherheitsventil.*





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 20°C et 110°C
- Sélection du temps de cuisson entendu comme temps d'immersion du panier avec un intervalle minimum de 30 secondes
- contrôle des mouvements du panier
- remplissage automatique de la cuve et maintien du

niveau nécessaire pour la continuation de la cuisson en cycles consécutifs

- blocage du réchauffement en cas de niveau d'eau insuffisant
- soulèvement du panier lié à un signal du clignotant lumineux orange
- en version standard, régulation de l'eau chaude ou froide pour la douche extractible pour le refroidissement du produit ou pour le nettoyage
- 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 20°C bis 110°C.
- Sie ermöglicht das Einstellen der intensiven Garzeit als Eintauchzeit vom Korb mit einem Mindestintervall von 30 Sekunden.
- Kontrolle der Korbbewegung.
- Sie garantiert für das automatische Füllen vom Kessel und die Beibehaltung vom notwendigen Füllstand für das Durchführen aufeinander folgender Garzyklen.
- Abschalten der Heizelemente bei unzureichendem Wasserstand im Kessel.
- Bei Anheben vom Korb fängt die orangefarbene Kontrollleuchte an zu blinken.
- Die Standardversion sieht eine Regulierung vom Heißwasser oder Kaltwasser für die herausziehbare Brause vor, die zum Abkühlen der Speisen oder zur Reinigung vom Gerät verwendet werden kann.
- 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.

ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS

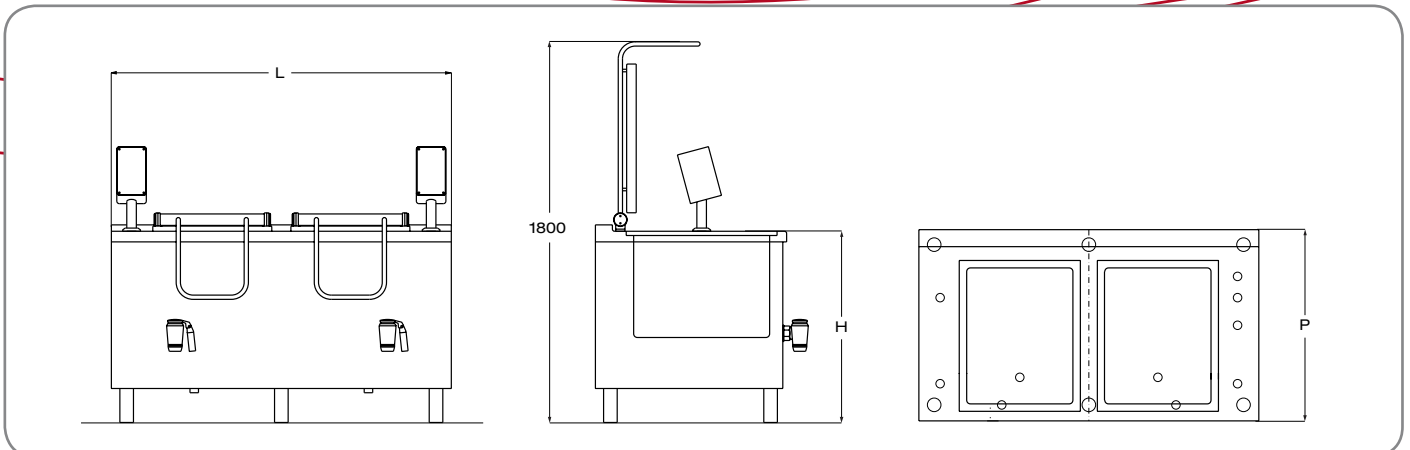
- Robinet de vidange en acier
- HACCP Controller
- Cuve de refroidissement
- Chariots

ZUBEHÖR UND OPTIONALS

- Ablasshahn aus Stahl
- HACCP-Controller
- Kühlbecken
- Wagenys



INSTALLATION / INSTALLATION



CUISEURS AUTOMATIQUES/ AUTOMATISCHE MULTIKOCHER

MOD. Model	Dimensions Abmess. mm (L x P x H)	Cuve de cuisson * Kessel			Version au Gaz Gas-Version		Version vapeur Dampf-Version		Version Electrique Elektro-Version	
		Cuve Anzahl Kessel nr.	Capacité cuve Fassungs- vermögen Kessel lt.	Capacité Panier Fassungs- vermögen Korb kg.	Puissance gaz Leistung (Gas) Kw	Connexion électrique Strom- anschluss V/Hz	Consommation vapeur Dampf- verbrauch Kg/h	Collegamento elettrico Strom- anschluss V/Hz	Connexion électrique Strom- anschluss V/Hz	Puissance électrique Leistung (Elektro) Kw
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

* Pâtes sèches KGS / Trockene Pasta KGS

VERSIONS / VERSIONEN



CPMIV1-12
VERSION VAPEUR
DAMPF-VERSION



CPMDE1-24
VERSION ELECTRIQUE
ELEKTRO-VERSION



CMPDG2-12
VERSION AU GAZ
GAS-VERSION



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.

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