

FIFEX

friendly innovation



CUCIMIX

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** › MIXING DEVICE WITH THREE ARMS ENTIRELY REMOVABLE
- It** › MESCOLATORE A TRE BRACCI COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › 3-ARMIGES RUHRWERK KOMPLETT ABNEHMBAR
- Fr** › DISPOSITIF DE MÉLANGE À TROIS BRAS ENTIÈREMENT AMOVIBLE
- Es** › DISPOSITIVO DE MEZCLA CON TRES BRAZOS COMPLETAMENTE EXTIRPABLE

- **Gb** › BALANCED LID
- It** › COPERCHIO BILANCIATO
- De** › GEWICHTSKOMPENSIERTER DECKEL
- Fr** › COUVERCLE ÉQUILIBRÉ
- Es** › TAPA EQUILIBRADA



- **Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER)
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA)
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA

- **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD.
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIRECKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT.
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT.
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO.



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



■ **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 apparatus 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.

■ **It** › 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.

■ **De** › 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.

■ **Fr** › Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, disponibilité des ressources humaines, épargne de temps et d'argent on peut 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.

■ **Es** › Seguridad, fiabilidad, mejor calidad 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 automáticamente y sin control constante de parte de l'equipo de cocina y en menos de dos metros cúbicos. 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.

ALGUNAS APLICACIONES CON CUCIMIXZ

Sofritos _____
Ragúes/Salsas para primeros platos _____
Risotto _____
Guiso de carne _____
Polenta _____
Caramelo _____
Mermeladas _____
Estofado de verduras _____

ALGUMAS APLICAÇÕES COM CUCIMIX

Refogados _____
Carne moída/Molhos para pratos principais _____
Risotos _____
Guisado de carne _____
Polenta _____
Caramelo _____
Geléias _____
Verduras estufadas _____



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm). Recipiente con vuelco motorizado en el eje anterior.
- Tapa y revestimientos externos en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
- Regulación de la temperatura entre los 20°C y los 200°C mediante sonda colocada debajo de la superficie de cocción para garantizar una lectura precisa y una elevada reacción del sistema de calentamiento.

MIXER

- Dispositivo automático de mezcla con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza. Rotación horaria y antihoraria con regulación de las velocidades y de los tiempos (incluido tiempo pausa) directamente desde el panel mandos, para adaptar la rotación del mixer al producto que se cocinará.

VERSIONES GAS

- Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox. Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto. Calentamiento



controlado por la tarjeta electrónica, con introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado.

VERSIONES ELÉCTRICAS

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY 800.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- *Cuba de cozedura em aço inox AISI 304 (espessura do fundo 12 mm e espessura da parede 3 mm). Recipiente com dispositivo de inclinação motorizado no eixo dianteiro.*
- *Tampa e revestimentos externos de aço inox AISI 304 finamente satinados.*

- *Pés de aço inox AISI 304 reguláveis para o nivelamento.*
- *Regulação da temperatura de 20 a 200°C mediante sonda posicionada sob a superfície de cozedura para garantir uma detecção precisa e uma elevada reacção do sistema de aquecimento.*

MISTURADOR

- *Dispositivo automático de mistura com três braços com raspadores de teflon e aço harmónico, completamente removíveis para facilitar as operações de limpeza. Rotação no sentido dos ponteiros do relógio e contrária com regulação da velocidade e dos tempos (inclusive do tempo de pausa) realizada directamente a partir do painel de comandos, para adaptar a rotação do misturador ao produto utilizado.*

VERSÕES A GÁS

- *Aquecimento mediante queimadores tubulares de alto rendimento, de aço inox. Sistema automático de acendimento e vigilância da chama sem queimador piloto. Aquecimento controlado pela placa electrónica com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado.*

VERSÕES ELÉCTRICAS

- *Aquecimento mediante resistências blindadas de liga INCOLOY-800.*





SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Es muy fácil de entender y usar;
- Garantiza la programación de tiempos de cocción y temperaturas muy precisas con valores desde los 20°C hasta los 200°C;
- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción;
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura: en el fondo (estándar) y en cuba a contacto con el producto (opción) para las cocciones más delicadas o especiales;
- Está siempre predispuestas para la conexión al PC y al control HACCP;

- Suministra mensajes sencillos para identificar y corregir los errores de uso más comunes;
- Permite regular la velocidad del mixer en los dos sentidos y programar un tiempo de pausa.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

Características da placa Firex:

- É extremamente fácil de compreender e utilizar;
- Garante a programação de tempos de cozedura e temperaturas extremamente precisas,

com valores compreendidos entre 20°C e 200°C;

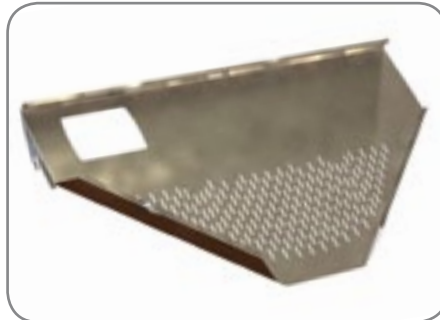
- *Emite um sinal acústico para indicar o término da cozedura;*
- *Controla 2 sondas de temperatura diversas: no fundo (padrão) e na cuba, a contacto com o produto (opcional), para cozeduras mais delicadas ou especiais;*
- *É sempre predisposta para a conexão com o pc e o controlo HACCP;*
- *Fornecer mensagens simples, para identificar e corrigir os erros mais comuns de utilização;*
- *Permite regular a velocidade de mistura nos dois sentidos e programar um tempo de pausa.*

PRINCIPALES ACCESORIOS Y DISPOSITIVOS BAJO PEDIDO

- Ruedas
- Colador
- HACCP Controller
- Válvula de vaciado de acero inox
- Raspador suplementario lateral
- Carros
- Parrilla mixer

PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

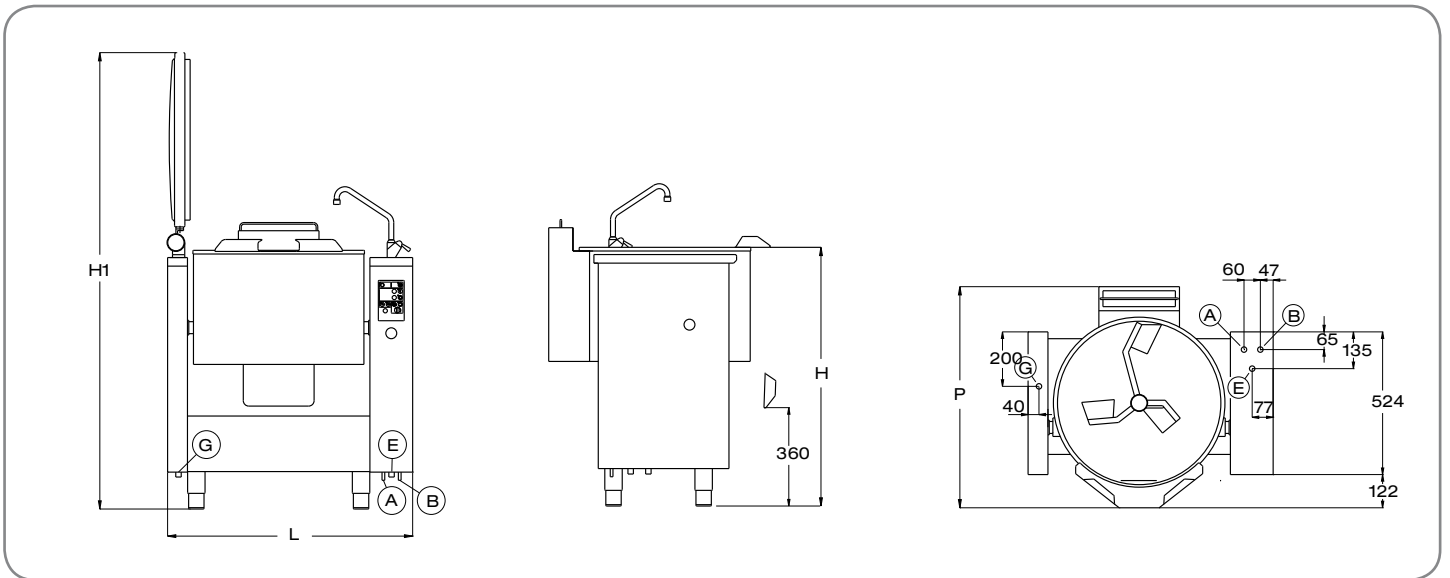
- Rodas
- Filtro
- Controlador HACCP
- Válvula de descarga de aço inox
- Raspador suplementar lateral
- Carros
- Grelha do misturador



SARTENES CON MIXER / BRASEIRAS COM MIXER

MOD.	Tamaño Dimensões mm (L x P x H)	H1 mm	Velocidad mixer Velocidade do mixer rpm	Cuba de cocción Cuba de cozedura		Versión Gas Versão a Gás		Versión eléctrica Versão Eléctrica	
				Volumen útil/ total Volume útil/total lt	Tam. cuba Dim. cuba mm	Potencia gas Potência do gás Kw	Conexión eléctrica Conexão eléctrica V/Hz	Conexión eléctrica Conexão eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw
CBTG 070	1000x830 h. 925	1705	6-22	70/82	600x290	13,5	230/50 - AC - 1N + PE	-	-
CBTE 070	1000x715 h. 925	1705	6-22	70/82	600x290	-	-	400/50 3N+PE AC	9,4

INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO



(E) Conexión eléctrica 3/4"
(E) Conexão eléctrica 3/4"

(G) Toma gas 3/4"
(G) Entrada do gás 3/4"

(A) Toma agua caliente 3/4"
(A) Entrada de água quente 3/4"

(B) Toma agua fría 3/4"
(B) Entrada de água fria 3/4"



f i r e x . i t

firex[®]
friendly innovation

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=



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.

© 2009 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche amiga

FILFEX

friendly innovation



CUCIMAX

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** › MIXING DEVICE WITH THREE ARMS ENTIRELY REMOVABLE
- It** › MESCOLATORE A TRE BRACCI COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › 3-ARMIGES RUHRWERK KOMPLETT ABNEHMBAR
- Fr** › DISPOSITIF DE MÉLANGE À TROIS BRAS ENTIÈREMENT AMOVIBLE
- Es** › DISPOSITIVO DE MEZCLA CON TRES BRAZOS COMPLETAMENTE EXTIRPABLE

- **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS
- It** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTISTICA
- De** › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR
- Fr** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS
- Es** › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES



- **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD. STANDARD ON CBTA
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO STANDARD SU CBTA
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT. SERIENMÄSSIG BEI CBTA
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPERATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT. DE SÉRIE SUR CBTA
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO. DE SERIE EN CBTA

- **Gb** › DOUBLE-WALLED AUTOCLAVE LID WITH SEALING RING WITH A SINGLE JUNCTURE POINT
- It** › COPERCHIO AUTOCLAVE A DOPPIA PARETE CON GUARNIZIONE DI TENUTA AD UNICO PUNTO DI GIUNTURA
- De** › DECKEL STAHLBEHÄLTER MIT DOPPELTER WAND UND DICHTUNG MIT EINER VERBINDUNGSSTELLE
- Fr** › COUVERCLE AUTOCLAVE À DOUBLE PAROI AVEC GARNITURE D'ÉTANCHÉITÉ À UN SEUL POINT DE JONCTION
- Es** › TAPA AUTOCLAVE DE DOBLE PARED CON JUNTA HERMÉTICA CON SÓLO UN PUNTO DE UNIÓN



- **Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA



- **Gb** › PRESSURE COOKING AT 0.5 BARS
- It** › COTTURA A PRESSIONE A 0,5 BAR
- De** › DAMPFGAREN MIT 0,5 BAR
- Fr** › CUISSON À PRESSION À 0,5 BAR
- Es** › COCCIÓN A PRESIÓN DE 0,5 BAR

Excellent under pressure

Ottima in
impressione

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



■ **Gb** › Cucimax is a fundamental piece of equipment for the most efficient production centres. It is highly flexible in use guaranteeing the optimization of production processes and of human resources and is, therefore, both energy and cost-saving.

A unique new range of products has been created in order to offer further advantages: **Cucimax for pressure cooking**. Now you can pressure cook and mix at the same time: this new system combines autoclave cooking benefits with those of a presettable automatic mixing function.

Cucimax is a complete, sturdy and multifunctional device: from sauces to jams, from meat dishes to steamed vegetables, and much more!

■ **It** › Da sempre Cucimax è riconosciuta come un'apparecchiatura indispensabile per i centri di produzione più professionali. La grande elasticità di utilizzo permette di ottimizzare al meglio i processi produttivi e le risorse umane, garantendo così riduzione dei consumi e risparmio di denaro.

Al fine di offrire ulteriori vantaggi, è stata concepita una gamma unica al mondo: **Cucimax a pressione**. Ora è possibile cuocere in pressione e mescolare nello stesso momento, unendo i vantaggi della cottura in autoclave a quelli del miscelamento automatico regolabile.

Questa innovazione permette di utilizzare un prodotto davvero completo, robusto e seriamente multifunzionale. Dai sughi alle marmellate, dalle carni alle verdure al vapore, i campi di applicazione sono innumerevoli!

■ **De** › Schon immer ist Cucimax als ein Küchengerät bekannt, auf das in professionellen Gastronomiebetrieben nicht verzichtet werden kann. Der sehr flexible Einsatz ermöglicht eine Optimierung der Prozesse und der Arbeitskräfte und garantiert gleichzeitig dafür, dass Zeit und Energie gespart werden.

Um den Kunden noch weitere Vorteile zu bieten, wurde eine weltweit einzigartige Serie entwickelt, und zwar der **Dampf-Cucimax**. Jetzt ist das Dampfsgaren bei gleichzeitigem Umrühren

möglich, da zu den Vorteilen des Dampfsgarens jetzt auch das einstellbare automatische Rührwerk kommt.

Diese Innovation erlaubt den Gebrauch eines wirklich kompletten und robusten Multifunktionsgeräts, mit dem sich von Saucen über Marmelade bis hin zu Fleisch und gedämpftem Gemüse alles zubereiten lässt.

■ **Fr** › Depuis toujours, Cucimax est reconnu comme un appareil indispensable pour les centres de production plus professionnels. La grande souplesse d'usage permet d'optimiser au mieux les processus de production et les ressources humaines, en garantissant ainsi une réduction des consommations et une économie d'argent.

Dans le but d'offrir des avantages ultérieurs, une gamme unique au monde a été conçue: **Cucimax à pression**. Il est désormais possible de cuisiner sous pression et de malaxer en même temps, en unissant les avantages de la cuisson avec autoclave à ceux du malaxage automatique réglable.

Cette innovation permet d'utiliser un produit

vraiment complet, robuste et sérieusement multifonctionnel. En partant des sauces jusqu'aux confitures, des viandes aux légumes à la vapeur, les champs d'application sont innombrables!

■ **Es** › Desde siempre se considera a Cucimax como una instalación indispensable para los centros de producción de mayor profesionalidad. Su amplio abanico de empleo permite optimizar del mejor modo los procesos de producción y los recursos humanos, garantizando de esta forma no sólo la reducción del consumo sino también el ahorro de dinero.

Para ofrecer ulteriores ventajas, se concibió una gama única en el mundo: **Cucimax a presión**. Ahora se puede cocinar a presión y mezclar al mismo tiempo, uniendo las ventajas de la cocción en autoclave a las de mezcla automática regulable.

Esta innovación permite utilizar un producto realmente completo, robusto y seriamente multifuncional. Salsas, mermeladas, carnes, verduras al vapor: los campos de aplicación son infinitos!

AHORRO CON LA COCCIÓN A PRESIÓN POUPANÇA COM A COZEDURA SOB PRESSÃO

Consumo energético **- 40/60 %**
Consumo energético

Tiempos de cocción **- 30/40 %**
Tempos de cozedura

Consumo de agua en cocción **- 70 %**
Consumo de água durante a cozedura

Reducción de la pérdida de peso / Redução da queda de peso

Mayor calidad del producto acabado / Maior qualidade do produto final

ALGUNAS APLICACIONES CON CUCIMAX

Sofritos _____ sofreír
Ragú/Salsas para primeros platos _____ estofar/cozer
Risottos _____ cocer/mantecar
Guiso de carne _____ estofar/cozer a presión
Verduras salteadas _____ estofar
Polenta _____ cocer
Caramelo _____ cocer
Mermeladas _____ cocer
Estofado de verduras _____ cocer a presión

ALGUMAS APLICAÇÕES COM CUCIMAX

Refogados _____ refogar
Molho bolonhesa/Molhos para pratos principais _____ assar/cozer
Risotos _____ cocer/dourar
Guisado de carne _____ assar/cozer sob pressão
Verduras refogadas _____ assar
Polenta _____ cocer
Caramelo _____ cocer
Mermeladas _____ cocer
Guisado de verduras _____ cozer sob pressão





CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 12 mm).
- Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas.
- Armazón autoportante en AISI 304.
- Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado.
- Acceso rápido a las principales partes funcionales (Friendly Service).
- Patas de acero inoxidable AISI 304 de diferentes alturas ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.
- Regulación de la temperatura entre los 20° y los 220°C mediante la sonda colocada debajo de la superficie de cocción y sonda de la cuba (bajo pedido) para garantizar una lectura precisa y una elevada reacción del sistema de calentamiento.

MIXER

- Dispositivo automático de mezcla programable con tres brazos con raspadores de teflón y de acero armónico, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza. Rotación horaria y antihoraria con regulación de las velocidades y de los tiempos (incluido tiempo pausa) directamente desde el panel mandos.
- Se puede instalar un raspador suplementario para la pared lateral y paletas adicionales (bajo pedido).

VERSIÓN GAS

- Calentamiento mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inoxidable.
- Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto.
- Calentamiento controlado por la

tarjeta electrónica, con introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado.

VERSIONES ELÉCTRICAS

- Calentamiento mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY – 800.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Tapa de doble pared, reforzada y equilibrada mediante muelles de gas. Sistema de cierre/apertura de doble maniobra para garantizar la máxima seguridad. Junta de goma de silicona alimentaria. Válvula de seguridad ajustada a 0,5 bar.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cozedura de AISI 304 (espessura do fundo 12 mm).
- Recipiente com dispositivo de inclinação motorizado no eixo dianteiro.
- Tampa isolada de capa dupla de AISI 304 equilibrada mediante molas de gás.
- Estrutura auto-sustentável de AISI 304.
- Revestimentos externos de AISI 304 finamente satinados.
- Acesso rápido às principais peças funcionais (Friendly Service).
- Pés de aço inox AISI 304 de alturas diferentes, reguláveis para o nivelamento dotados de cobertura de protecção móvel para as operações de limpeza.
- Regulação da temperatura de 20° a 220°C mediante sonda posicionada sob a superfície de cozedura e sonda na cuba (opcional) para garantir uma detecção precisa e uma elevada reacção do sistema de aquecimento.

MISTURADOR

- Dispositivo automático de mistura programável com três braços com raspadores de teflon e aço harmónico, completamente removíveis para facilitar as operações de limpeza. Rotação no sentido dos ponteiros do relógio e contrária com regulação das velocidades e dos tempos (inclusive do tempo de pausa), directamente através do painel de comandos.
- Possibilidade de instalar raspadores suplementares para a parede lateral e pás adicionais (opcional).

VERSÃO A GÁS

- Aquecimento mediante queimadores tubulares, de alto rendimento, de aço inox.
- Sistema automático de acendimento e vigilância da chama sem queimador piloto.
- Aquecimento controlado pela placa electrónica, com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado.

VERSÕES ELÉCTRICAS

- Aquecimento mediante resistências blindadas de liga INCOLOY – 800.

VERSÃO AUTOCLAVE

- Tampa de capa dupla, reforçada e equilibrada mediante molas a gás. Sistema de fechamento/abertura com dupla manobra para garantir a máxima segurança. Vedação de borracha de silicone alimentar. Válvula de segurança calibrada a 0,5 bar.





SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Habla la lengua del usuario de la máquina.
- Se entiende y se usa fácilmente.
- Garantiza la programación de los tiempos de cocción y las temperaturas de forma precisa con valores entre los 20°C y los 220°C;
- Se puede elegir entre diferentes tipos de cocción predefinidos: hervir en agua, cocer a presión, saltear.
- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción.
- Permite elegir la cantidad de litros de agua a llenar, fría o caliente, y a continuación efectúa el llenado automáticamente.
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura: en el fondo

(estándar) y en la cuba a contacto con el producto (bajo pedido) para las cocciones más delicadas o especiales.

- Permite elegir entre 99 programas para el trabajo de mezcla: cada uno de éstos se basa en la rotación horaria, antihoraria, tiempos de pausa y 7 diferentes velocidades de movimiento.
- Se puede hacer iniciar la cocción en una fecha y en un horario determinados.
- Mantiene la temperatura mínima de 65°C del producto al final de la cocción, si programado.
- Señala las intervenciones de mantenimiento programadas.
- Está siempre dispuesta para la conexión al ordenador y al control HACCP.
- Suministra mensajes sencillos

para identificar y corregir los errores de uso más comunes.

- Explica de forma clara si se produce una alarma y a qué componente interno hace referencia.
- Está equipada con una gran pantalla retroiluminada.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

Características da placa Firex:

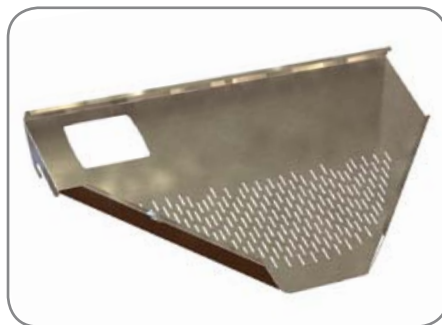
- usa o idioma do utilizador da máquina;
- é extremamente fácil de compreender e utilizar;
- garante a configuração de tempos de cozedura e temperaturas extremamente precisas, com valores de 20°C a 220°C;
- permite escolher entre os diversos tipos de cozedura configurados: ferver em água, cozinhar sob pressão, dourar;
- emite um sinal acústico para indicar o fim da cozedura;
- permite seleccionar a quantidade de litros de água a carregar, se fria ou quente, e realizar então a carga automaticamente;
- controla 2 diversas sondas de temperatura: no fundo (padrão) e na cuba, a contacto com o produto (opcional) para cozeduras mais delicadas ou especiais;
- oferece a possibilidade de escolher entre 99 programas de mistura: cada um deles baseado na rotação no sentido dos ponteiros do relógio, no sentido contrário, nos tempos de pausa e em 7 diversas velocidades de movimento;
- oferece a possibilidade de iniciar a cozedura numa data e num horário específicos;
- mantém a temperatura mínima de 65°C do produto ao terminar a cozedura, se programado;
- indica as intervenções de manutenção programadas;
- é sempre predisposta para a conexão com o pc para o controlo HACCP;
- fornece mensagens simples para identificar e corrigir os erros mais comuns de uso;
- explica de forma clara se há um alarme e a qual componente interno se refere;
- dispõe de um grande ecrã retroiluminado

ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Ruedas
- Colador
- Control HACCP
- Válvula de vaciado de acero inoxidable
- Ducha para lavado
- Toma de corriente
- Raspador suplementario lateral
- Carros

PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

- Rodas
- Filtro
- Controlador HACCP
- Válvula de descarga de aço inox
- Duche de lavagem
- Tomada de corrente
- Raspador suplementar lateral
- Carros



SARTÉN MIXER / BRASEIRAS MISTURADORAS

MOD.	Dimensión Dimensões mm (L x P x H)	H1 mm.	Mixer velocidad Velocidade do misturador rpm	Mixer par Torque do misturador nm	Presión Pressão bar	Cuba de cocción Cuba de cozedura		Versión Gas Versão a Gás		Versión eléctrica Versão Eléctrica	
						Volumen útil/ total Volume útil/total lt	Dim. cuba Dim. cuba mm	Potencia gas Potência gás Kw	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw
CBT 090	1455x1290 h. 950	1940	6-21	160	-	90/115	700 ø h. 300	22	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 130	1455x1290 h. 950	1940	6-18	191	-	130/154	700 ø h. 400	22	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 180	1655x1505 h. 950	2200	6-14	236	-	180/223	900 ø h. 350	33	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	21
CBT 310	1755x1560 h. 950	2240	4-10	353	-	310/353	1000 ø h. 450	49	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	29
CBT 090A	1455x1270 h. 950	2100	6-21	160	0,5	65/123	700 ø h. 320	22	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 130A	1455x1290 h. 950	1940	6-18	191	0,5	130/154	700 ø h. 420	22	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 180A	1655x1505 h. 950	2200	6-14	236	0,35	180/223	900 ø h. 370	33	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	21
CBT 310A	1755x1560 h. 950	2240	4-10	353	0,35	310/353	1000 ø h. 470	49	250/50 - AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	29

VERSIONES / VERSÕES

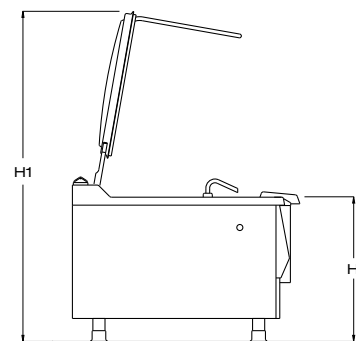
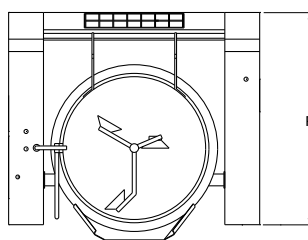
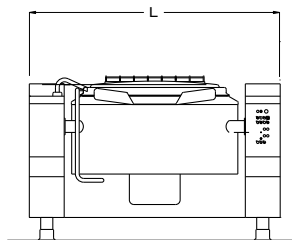


CBT



CBT A
AUTOCLAVE

INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO





f i r e x . i t

firex[®]
friendly innovation

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=



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.

© 2009 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche amiga