

**FILFEX**

*friendly innovation*



**HIGH-P**

**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** › FULLY PULL-OUT MIXER WITH THREE ARMS
- It** › MESCOLATORE A TRE BRACCI COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › MISCHER MIT DREI ARMEN, KOMPLETT HERAUSNEHMBAR
- Fr** › MÉLANGEUR À TROIS BRAS COMPLÈTEMENT AMOVIBLE
- Es** › MEZCLADOR DE TRES BRAZOS TOTALMENTE EXTRAÍBLE



- **Gb** › EASY AND INTUITIVE COOKING, CUTTING/MIXING PARAMETER SETTING
- It** › IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI COTTURA E TAGLIO/MESCOLAMENTO FACILE ED INTUITIVA
- De** › EINFACHES UND INTUITIVES EINSTELLEN DER GARPARAMETER UND DER SCHNEIDE- UND MISCHPARAMETER
- Fr** › PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON ET COUPE/BRASSAGE FACILE ET INTUITIVE
- Es** › PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN Y CORTE/MEZCLA FÁCIL E INTUITIVA

- **Gb** › PATENTED CUTTING SYSTEM
- It** › SISTEMA DI TAGLIO BREVETTATO
- De** › PATENTIERTES SCHNEIDESYSTEM
- Fr** › SYSTÈME DE COUPE BREVETÉ
- Es** › SISTEMA DE CORTE PATENTADO



- **Gb** › DYNAMIC VACUUM COOKING TECHNOLOGY
- It** › TECNOLOGIA DI COTTURA SOTTO VUOTO DINAMICO
- De** › GARTECHNOLOGIE MIT DYNAMISCHEM VAKUUMGAREN
- Fr** › TECNOLOGÍA DE COCCIÓN AL VACÍO DINÁMICO
- Es** › TECHNOLOGIE DE CUISSON SOUS VIDE DYNAMIQUE

**VACUUM COOKER  
CUOCITORE SOTTOVUOTO  
VAKUUMKOCHER  
CUISEUR SOUS VIDE  
COCEDOR AL VACÍO**



■ **Gb** › The versatility and power of High-P are contained in less than 2m<sup>3</sup>. Now vacuum cooking is actually possible, thus optimizing the quality of the raw material used, which can be transformed into dressings, sauces, jams, etc. with reduced processing time. The implementation of a vacuum in a traditional cooker allows you to combine two cooking systems in a single appliance, expanding the range of possible applications. High-P can reach temperature values that make it possible to brown and lightly fry ingredients, thus giving the new appliance the function of a bratt pan. Afterwards cooking can be completed with the dynamic and static vacuum.

- No air during cooking;
- Liquid preservation;
- Greater yield of the finished product;
- Dynamic vacuum.

■ **It** › La versatilità e la potenza di High-P sono raccolti in meno di 2 m<sup>3</sup>. Ora è possibile cuocere in sottovuoto ottimizzando la qualità della materia prima, che può essere trasformata in condimenti, sughi, marmellate, ecc... con tempi di trasformazione ridotti.

L'applicazione del sistema del sottovuoto ad un cuocitore tradizionale consente di unire due sistemi di cottura in una sola macchina, ampliando le possibilità di applicazione. Con High-P si possono raggiungere temperature che permettono di soffriggere e rosolare, utilizzando la nuova macchina come una semplice brasiera e, successivamente, completando la cottura con il sottovuoto dinamico e statico. Vantaggi del sistema sottovuoto:

- Cottura in assenza di aria;
- Conservazione dei liquidi;
- Maggiore resa del prodotto finito;
- Sottovuoto dinamico.

■ **De** › Die Vielseitigkeit und Leistungsstärke des High-P sind auf weniger als 2 m<sup>3</sup> konzentriert. Jetzt besteht die Möglichkeit zum Vakuumgaren unter Optimierung der Güte der Zutaten, die in kurzer Zeit zu Würzmitteln, Saucen, Marmeladen usw. verarbeitet werden können. Dank der Kombination des Vakuumsystems mit einem herkömmlichen Kocher können zwei Garsysteme in nur einem einzigen Gerät vereint werden, was die Anwendungsmöglichkeiten erweitert. Mit High-P lassen sich

Temperaturen erzielen, die das Anbraten und Rösten ermöglichen, wodurch das neue Gerät zuerst als einfacher Bräter und anschließend zum Fertiggaren mit dynamischem und statischem Vakuum eingesetzt werden kann. Vorteile des Vakuumsystems:

- Garen ohne Luftzufuhr;
- Erhalt der Flüssigkeiten;
- Höhere Ergiebigkeit des fertigen Produkts;
- Dynamisches Vakuum.

■ **Fr** › La versatilité et la puissance de High-P sont renfermées en moins de 2 m<sup>3</sup>. Il est désormais possible de cuire sous vide en optimisant la qualité de la matière première qui peut être transformée en condiments, sauces, confitures, etc... avec des temps de transformation réduits. L'application du système du sous vide à un cuiseur traditionnel permet d'unir deux systèmes de cuisson dans une seule machine, en élargissant la possibilité d'application. Avec High-P, on peut atteindre des températures qui permettent de rissoler et de mijoter, en utilisant la nouvelle machine comme une simple sauteuse et par la suite en complétant la

cuisson avec le sous vide dynamique et statique. Les avantages du système sous vide sont:

- Cuisson en absence d'air;
- Conservation des liquides;
- Un meilleur rendement du produit fini;
- Sous vide dynamique.

■ **Es** › La versatilidad y la potencia de High-P se encierran en menos de 2 m<sup>3</sup>. Ahora se puede cocer al vacío, optimizando la calidad de la materia prima, que se puede transformar en condimentos, salsas, mermeladas, etc... con tiempos reducidos de transformación. La aplicación del sistema al vacío a un cocedor tradicional permite unir dos sistemas de cocción en una única máquina, ampliando las posibilidades de aplicación. Con High-P se pueden alcanzar temperaturas que permiten sofreír y dorar, usando la nueva máquina como una normal sartén y, a continuación, se completa la cocción con el sistema al vacío dinámico y estático. Ventajas del sistema al vacío:

- Cocción en ausencia de aire;
- Conservación de los líquidos;
- Mejor rendimiento del producto acabado;
- Al vacío dinámico.

## ALGUNAS APLICACIONES CON HIGH-P

Confitura de naranja	kg 40	15/20 min
Mermelada de melocotón	kg 5	15/20 min
Mermelada de albaricoque	kg 45	15/20 min
Mermelada de fresa	kg 45	15/20 min
Mermelada de frutas del bosque	kg 45	15/20 mn
Bases de fruta para heladería	kg 45	10/15 min
Coberturas para helados	kg 45	15 min
Sofrito	kg 2	7 min
Carne dorada	kg 15	15 min
Ragú de carne	kg 50	35 min
Sólo tomate	kg 50	20 min
Salsa de especias, vinagre y mostaza con verduras	kg 35	3 ore
Salsa para bruschettas	kg 35	15 min
Verduras al vapor	kg 35	5/10 min
Salsa de verduras	kg 45	15 min

## MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF HIGH-P

<i>Compota de laranja</i>	<i>kg 40</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Geleia de pêssego</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Geleia de damasco</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Geleia de morango</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Geleia de frutas vermelhas</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Bases de fruta para gelados</i>	<i>kg 45</i>	<i>10/15 mins</i>
<i>Cobertura para gelados</i>	<i>kg 45</i>	<i>15 mins</i>
<i>Refogar</i>	<i>kg 2</i>	<i>7 mins</i>
<i>Durar carne</i>	<i>kg 15</i>	<i>15 mins</i>
<i>Molho à bolonhesa</i>	<i>kg 50</i>	<i>35 mins</i>
<i>Molho de tomate simples</i>	<i>kg 50</i>	<i>20 mins</i>
<i>Mostarda de verduras</i>	<i>kg 35</i>	<i>3 hrs</i>
<i>Molho para bruschetta</i>	<i>kg 35</i>	<i>15 mins</i>
<i>Verduras a vapor</i>	<i>kg 35</i>	<i>5/10 mins</i>
<i>Molho de verduras</i>	<i>kg 45</i>	<i>15 mins</i>



## CARACTERÍSTICAS

- Recipiente de acero inoxidable AISI 304. Doble pared de acero inoxidable AISI 304.
- Vuelco eléctrico del recipiente.
- Tapa para cocción al vacío de acero inoxidable AISI 304 (espesor 25/10), con asa ergonómica atérmica, equilibrada con muelle de gas.
- Ventanilla con limpiaparabrisas y luz LED de bajo consumo para controlar la cocción.
- Tolva de carga para añadir ingredientes durante la cocción.
- Válvula para regular el nivel de vacío en el depósito y manómetro analógico.
- Tirantes de acero inoxidable para cerrar la tapa.
- Armazón autoportante de acero inoxidable AISI 304 (espesor 30-40/10).
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio.
- Pies regulables de acero inoxidable AISI 304 para nivelar el equipo, con coberturas extraíbles para las operaciones de limpieza.
- Accesibilidad rápida a las partes funcionales principales (ficha electrónica, fusibles, termostatos, etc.).
- Grifo motorizado de vaciado válvula DIN DN 50.

## CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- Calentamiento mediante camisa de vapor de temperatura regulable hasta 134 °C.
- Vapor generado mediante resistencias blindadas en aleación INCOLOY -800, controladas mediante una tarjeta electrónica con activación automática del mínimo 2 °C antes del PUNTO DE AJUSTE y presostato fijado en 2 bares.
- Válvula de descarga para eliminar el aire dentro del intercambiador para optimizar el calentamiento.
- Control de la presión mediante presostato, válvula de seguridad del vacío.
- Válvula y manómetro analógicos.
- Llenado automático del intercambiador.
- Sistema de corte patentado con ruedas dentadas y cuchillos hasta 600 rpm.
- Sistema de aspiración controlada mediante válvula del vacío manual y bomba de anillo líquido.
- Control electrónico de las funciones mediante una tarjeta electrónica instalada en la máquina.
- Control de la temperatura mediante dos sondas (producto, intercambiador).
- Vacío con bomba de anillo líquido regulable manualmente mediante un bypass en la tapa. Regulación del vacío hasta -930 mbares.
- Instrumento de tres brazos con raspadores de teflón para mezclar: rotación en sentido horario y antihorario, la selección de la velocidad (12-60 rpm) y el tiempo (pausa incluida) que se pueden elegir mediante la tarjeta electrónica instalada en la máquina.

## PANEL DE CONTROL

### Función

- Interruptor general.

- Programación temperatura.
- Programación tiempo.
- Tiempo de evaporación.
- Start / stop tiempo de cocción.
- Selección temperatura con dos sondas de temperatura.
- Sistema de vuelco.
- Luz para controlar la cocción a través la ventanilla en la tapa.
- On / off bomba de vacío.

## SEÑALES

- Señal acústica y visual del nivel de agua mínima en el intercambiador.
- Señal visual para calentamiento.
- Programación tiempo y temperatura.
- Cuenta atrás del tiempo.
- Avisador acústico para el final del tiempo de cocción.

## SEGURIDAD

- Pulsador de emergencia.
- Válvula de seguridad del intercambiador.
- Válvula de descarga del aire del intercambiador.
- Mezcla activa sólo cuando se cierra la tapa.
- Termostato de seguridad para evitar el sobrecalentamiento con restablecimiento manual.
- Bloqueo de seguridad del vuelco cuando la tapa está cerrada.
- Calentamiento apagado cuando el recipiente está inclinado.
- Grado de protección contra el agua IPX5.

## CARACTERÍSTICAS

- Recipiente de aço inox AISI 304. Parede dupla de aço inox AISI 304.
- Basculamento eléctrico do recipiente.
- Tampa para vácuo de aço inox AISI 304 (espessura 25/10), com pegador ergonómico atérmica, equilibrada mediante mola de gás.
- Visor de inspeção com limpador e luz LED de baixo consumo para o controlo da cozedura.
- Alimentador para o acréscimo de ingredientes durante a cozedura.
- Válvula de regulação do nível de vácuo no reservatório e manómetro analógico.
- Tirantes de aço inox para o fechamento da tampa.
- Estrutura auto-sustentável de aço inox AISI 304 (espessura 30-40/10)
- Isolamento térmico garantido por painéis de fibra de vidro.
- Pés reguláveis de aço inox AISI 304 para o nivelamento com o pavimento, com coberturas removíveis para facilitar as operações de limpeza.
- Rápido acesso às peças funcionais principais (placa electrónica, fusíveis, termostatos, etc.)
- Torneira motorizada de descarga da válvula DIN DN 50.

## CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS

- Aquecimento mediante camisa de vapor com temperatura regulável até 134 °C.
- Vapor gerado através de resistências blindadas de liga INCOLOY -800, controladas por placa electrónica

com inserção automática do mínimo 2 °C antes do SETPOINT e pressostato fixado em 2 bar.

- Válvula para a eliminação do ar do interior da parede dupla para otimizar o aquecimento.
- Controlo da pressão mediante pressostato e válvula de segurança do vácuo.
- Válvula e manómetro analógicos.
- Abastecimento automático da parede dupla.
- Sistema de corte patenteado com rodas dentadas e lâminas com até 600 rpm.
- Sistema de aspiração controlada da válvula de vácuo manual e bomba de anel líquido.
- Controlo electrónico das funções mediante placa electrónica na máquina.
- Controlo da temperatura mediante duas sondas (produto, parede dupla).
- Vácuo mediante bomba de anel líquido regulável manualmente por bypass na tampa. Regulação do vácuo até -930 mbar.
- Dispositivo com três braços com raspadores de Teflon para misturar: rotação nos sentidos horário e anti-horário; selecção da velocidade (12-60 rpm) e o tempo (inclusive a pausa) seleccionáveis através da placa electrónica da máquina.

## PAINEL DE CONTROLO

### Função

- Interruptor geral.
- Configuração da temperatura.
- Configuração do tempo.
- Tempo de evaporação.
- Start / stop tempo de cozedura.
- Selecção da temperatura mediante as duas sondas de temperatura.
- Sistema de basculamento.
- Luz de inspeção da cozedura através do visor da tampa.
- On / off da bomba de vácuo.

## SINAIS

- Sinal acústico e visual do nível de água mínima na parede dupla.
- Sinal visual de aquecimento.
- Configuração do tempo e da temperatura.
- Contagem regressiva do tempo.
- Sinal sonoro de indicação do término do tempo de cozedura.

## SEGURANÇA

- Botão de emergência.
- Válvula de segurança da parede dupla.
- Válvula de evacuação do ar da parede dupla.
- Misturador activo apenas com a tampa fechada.
- Termostato de segurança para evitar o superaquecimento com restabelecimento manual.
- Trava de segurança do basculamento se a tampa estiver fechada.
- Aquecimento desactivado se o recipiente estiver inclinado.
- IPX 5 protecção contra água.

## SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Es muy fácil de comprender y de usar;
- Garantiza la programación de tiempos de cocción y de temperaturas muy precisas con valores desde 20 °C hasta 140 °C;
- Emite una señal acústica que indica el final de la cocción;
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura: en el fondo (estándar) y en la cuba a contacto con el producto (opcional) para las cocciones más delicadas o especiales;
- Está siempre preparada para conectarse con el ordenador y para el control HACCP;
- Emite mensajes sencillos que permiten identificar y corregir los errores más comunes de uso;
- Permite regular la velocidad del mixer cúter 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 de 20 °C até 140 °C;
- Emite um sinal acústico para indicar o fim da cozedura;
- Controla 2 diversas sondas de temperatura: 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;
- Envia mensagens simples para identificar e corrigir os erros mais comuns de utilização;
- Permite regular a velocidade do misturador-triturador nos dois sentidos e configurar um tempo de pausa.



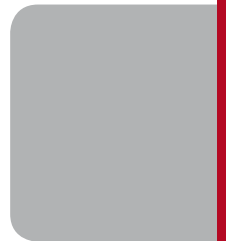
## PRINCIPALES ACCESORIOS Y EXTRAS

- Cesto
- Mixer de tres brazos
- Ruedas
- Controlador HACCP



## PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E OPCIONAIS

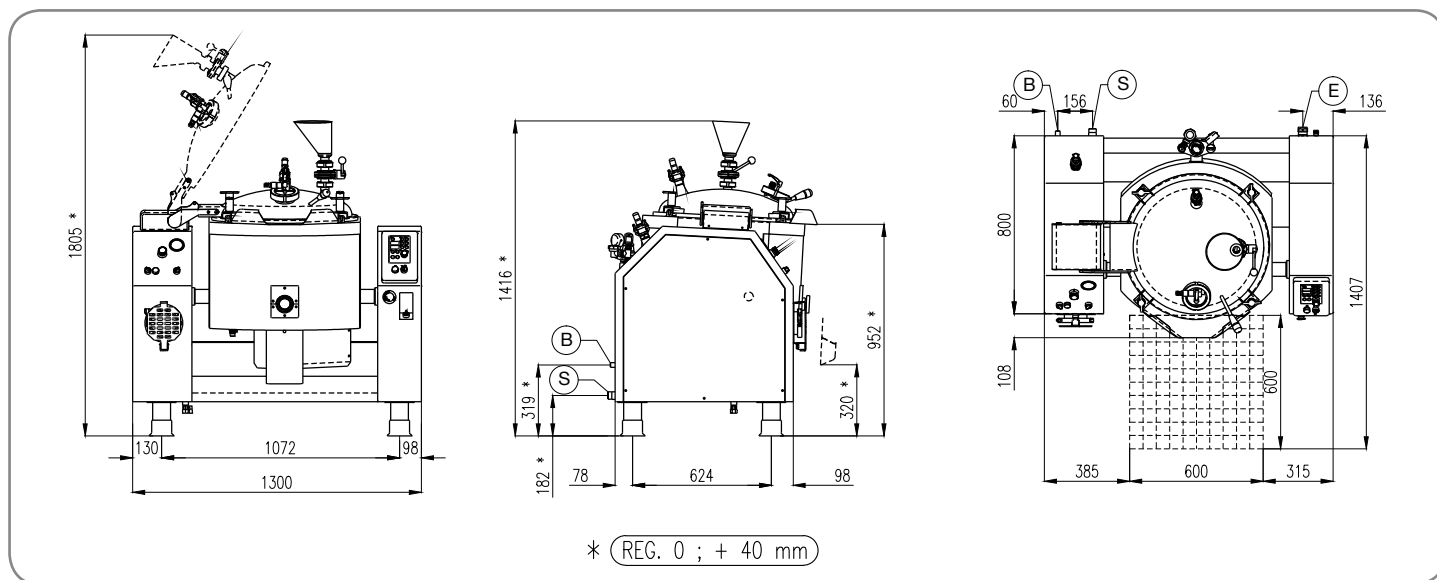
- Cesto
- Misturador de três braços
- Rodas
- Controlador HACCP



## COCEDOR AL VACÍO / COZEDOR A VÁCUO

Potencia eléctrica <i>Potência eléctrica</i> kW	Voltaje - Voltios <i>Voltagem</i> Volt	Frecuencia <i>Frequência</i> Hz	IPX	Vacío <i>Vácuo</i> Mbar	Velocidad mixer <i>Velocidade do misturador</i> rpm	Velocidad cúter <i>Velocidade do triturador</i> rpm	Cuba de cocción <i>Cuba de cozeduraa</i>		
							Diámetro cuba <i>Diâmetro da cuba</i> mm	Altura recipiente <i>Altura do recipiente</i> mm	Tamaño externo <i>Dimensões externas</i> mm
18 to 36	3N/PE AC 400V	50/60	5	-930	12-60	600	600	310	1297x907x1400 (tolva incluida) (incl. alimentador)

## COCEDOR AL VACÍO / INSTALAÇÃO



(B) Entrada agua fría 1/2"  
(B) *Entrada de água fria 1/2"*

(S) Vaciado condensación 1"  
(S) *Descarga da condensação 1"*

(E) Conexión eléctrica  
(E) *Ligação eléctrica*





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