

fix

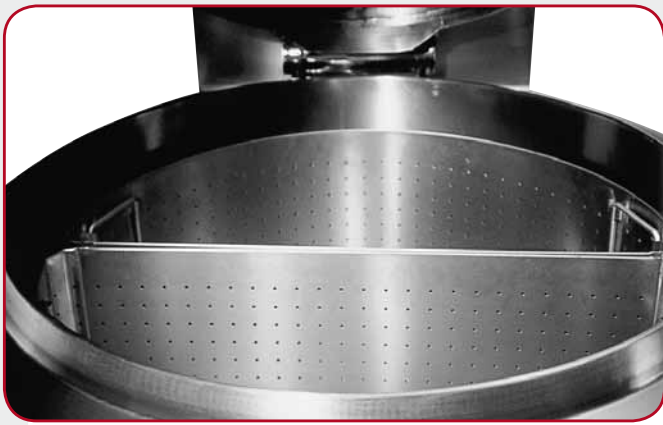
friendly innovation



FIXPAN

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** › HANDY STAINLESS STEEL BASKETS
- It** › COMODI CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX
- De** › PRAKTISCHE GITTERKÖRBE AUS EDELSTAHL
- Fr** › PANIERS PRATIQUES PERCÉS EN ACIER INOX
- Es** › PRÁCTICAS CESTAS PERFORADAS DE ACERO INOXIDABLE

■ **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** › AUTOCLAVE PRESSURE LID 0.05 BAR

It › COPERCHIO AUTOCLAVE 0,05 BAR

De › DECKEL STAHLBEHÄLTER 0,05 BAR

Fr › COUVERCLE AUTOCLAVE 0,05 BAR

Es › TAPA AUTOCLAVE 0,05 BAR



■ **Gb** › COREPROBE OPTIONAL

It › SONDA SPILLONE OPTIONAL

De › KERNTEMPERATURSONDE AUF ANFRAGE

Fr › SONDE À COER OPTIONAL

Es › SONDA CORAZON BAJO PEDIDO

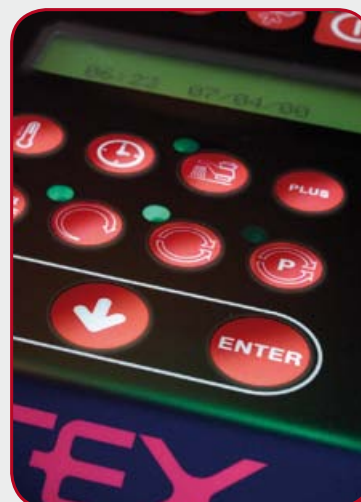
■ **Gb** › BI-CONICAL DRAINAGE TAP WITH NO GASKETS

It › RUBINETTO DI SCARICO BICONICO SENZA GUARNIZIONE

De › ABLASSHAHN, KEGELFÖRMIG, OHNE DICHTUNGEN

Fr › ROBINET DE VIDANGE BICONIQUE SANS GARNITURES

Es › GRIFO DE DESCARGA BICÓNICO SIN JUNTAS



■ **Gb** › AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET

It › CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE

De › AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS

Fr › CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE

Es › CARGA AUTOMÁTICA CAMISA INTERCAMBIADOR

**ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PANS
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE
ELEKTRONISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRONIQUES
MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS**



■ **Gb** › Fixpan represents the easiest and most efficient way of cooking large quantities of food. This series, with its 48 models, is the widest available on the market. The electronic system makes it easy to use all its features and its cylindrical shape makes it easy and fast to clean.

Available in gas, electrically and steam-heated versions, with a capacity from 100 to 550 litres and an autoclave pressure lid.

■ **It** › Fixpan costituisce la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibo. La gamma, composta da 48 differenti modelli, è la più ampia disponibile sul mercato. L'elettronica installata permette un semplice e preciso uso

dell'apparecchiatura in tutte le sue funzioni e, grazie alla costruzione cilindrica, le operazioni di pulizia sono rapide ed efficaci.

Disponibili nelle versioni a riscaldamento gas, elettrico e vapore, con capacità da 100 a 550 litri e coperchio autoclave.

■ **De** › Fixpan ist die einfache und direkte Lösung, wenn große Mengen an Speisen gegart werden müssen. Die Serie umfasst 48 verschiedene Modelle und ist damit die umfangreichste, auf dem Markt erhältliche Serie. Die Geräte sind mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet, die für einen einfachen und präzisen Gebrauch aller Gerätefunktionen garantiert. Aufgrund

der zylinderförmigen Bauweise lassen sich die Geräte schnell und einfach sauber machen.

Erhältlich in der elektrischen und der gasbeheizten Ausführung oder als Dämpfer mit einem Fassungsvermögen von 100 bis 550 Litern und Deckel.

■ **Fr** › Fixpan constitue la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grandes quantités d'aliments. La gamme, qui se compose de 48 différents modèles, est la plus ample disponible sur le marché. L'électronique installée permet un usage simple et précis de l'appareil dans toutes ses fonctions et, grâce à la construction cylindrique, les opérations de nettoyage sont rapides et efficaces.

Disponibles dans les versions à réchauffement à gaz, électrique et vapeur, avec une capacité de 100 à 550 litres et couvercle autoclave.

■ **Es** › Fixpan es el recurso más sencillo e inmediato para cocer grandes cantidades de alimentos. La gama, compuesta por 48 modelos diferentes, es la más amplia disponible en el mercado. La electrónica instalada hace sí que el uso de la instalación sea sencillo y preciso en todas sus funciones y, gracias a la construcción cilíndrica, las operaciones de limpieza sean rápidas y eficaces.

Disponible en las versiones calentamiento a gas, eléctrico y a vapor, cuya capacidad oscila entre los 100 y los 550 litros y tapa autoclave.



ALGUNAS APLICACIONES CON FIXPAN

- Sopas
- Consomés
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Diferentes cocidos
- Caldos
- Productos de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Pasteurización de alimentos sueltos (lacticinios)
- Pasteurización de tarros (productos envasados)

ALGUMAS APLICAÇÕES COM FIXPAN

- Sopas
- Massa
- Arroz
- Molhos
- Cozidos diversos
- Caldos
- Produtos com base em leite
- Café
- Chá
- Verduras cozidas
- Pasteurização de produtos abertos (laticínios)
- Pasteurização de recipientes (produtos confeccionados)





CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Fondo recipiente de cocción en acero AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Revestimientos exteriores en acero AISI 304.
- Estructura portante completamente en acero inoxidable.
- Tapa (aislada, bajo pedido) del tipo equilibrado con muelle.
- Dispositivo de llenado automático de la cuba.

AUTOCLAVE

- Tapa del tipo equilibrado con muelle, junta de goma de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con fijación con mordazas.

INDIRECTAS

- Intercambiador en AISI 304.
- Control presión intercambiador mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- Carga automática intercambiador.

ELÉCTRICAS

- Calentamiento realizado con resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800", instaladas en el interior del intercambiador.
- Economizador de la potencia térmica de funcionamiento automático cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

GAS

- Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, en 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 y por el presostato.

VAPOR

- Alimentación (de la red del usuario) mediante válvula parcializadora.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Fondo do recipiente de cozedura de aço AISI 316, ideal para o tratamento de produtos ácidos.
- Revestimentos externos de aço AISI 304.
- Estrutura de suporte inteiramente de aço inox.
- Tampa (isolada, sob pedido) equilibrada mediante mola.
- Dispositivo de abastecimento automático da cuba.

AUTOCLAVE

- Tampa de equilibrada mediante mola, vedação de borracha de silicone, válvula de segurança calibrada em 0,05

bar e fechamento hermética com fixação por grampos.

INDIRECTAS

- Parede dupla de AISI 304.
- Controlo da pressão da parede dupla mediante manóstato, válvula de segurança a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro de leitura analógica.
- Carga automática da parede dupla.

ELÉCTRICAS

- Aquecimento mediante resistências blindadas em liga "Incoloy 800" instaladas no interior da parede dupla.
- Economizador da potência térmica com intervenção automática quando é alcançada a temperatura seleccionada.

GÁS

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

VAPOR

- Alimentação (rede do utilizador) mediante válvula de estrangulamento.





SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- 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 110°C.
- Se puede efectuar la cocción y el enfriamiento del producto en el interior de la cuba gracias al sistema (bajo pedido) de enfriamiento COOK&CHILL.
- Controla y restablece automáticamente el nivel del agua del intercambiador.

- 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: estándar en la cuba a contacto con el producto (en el grifo de vaciado) y térmica para las cocciones en las que se regula la temperatura en el corazón del producto (bajo pedido).
- Permite programar el tiempo

de mantenimiento de la temperatura programada, que comienza cuando ésta se alcanza.

- Está siempre dispuesta 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.
- Indica con una señal luminosa constante si el calentamiento está activo.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

Características da placa Firex:

- é fácil de compreender e utilizar
- garante a configuração de tempos de cozedura e temperaturas precisas, com valores de 20°C a 110°C
- oferece a possibilidade de cozinhar e refrigerar o produto dentro da cuba graças ao sistema (opcional) de refrigeração COOK&CHILL
- controla e restabelece automaticamente o nível de água da parede dupla
- 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: padrão, na cuba a contacto como produto (na torneira de descarga) e sonda de temperatura, que controla a temperatura no centro do produto (opcional)
- permite configurar um tempo de manutenção da temperatura programada que inicia quando essa temperatura é alcançada.
- é predisposta 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
- indica com um sinal luminoso constante se o aquecimento está activo.

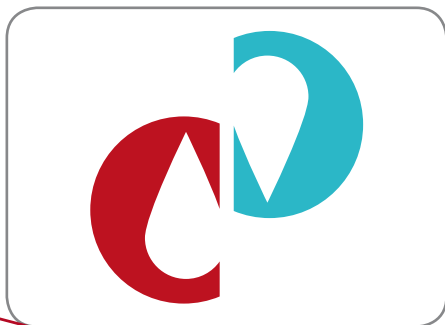
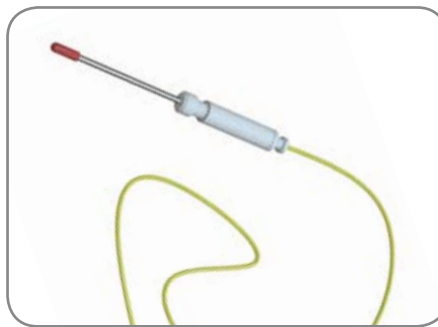
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Ruedas
- Cestos perforados
- Control HACCP
- Sonda térmica
- Sistema de enfriamiento
- Grifo de vaciado de acero



PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

- Rodas
- Cestos perfurados
- Controlador HACCP
- Sonda de temperatura
- Sistema de refrigeração
- Torneira de descarga de aço



MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS / MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS

MOD. MOD.	Dimensión Dimensões mm LxP(P1)xh	H1 mm	Cuba de cocción Cuba de cozedura		Versión eléctrica Versão Eléctrica		Versión gas Versão a Gás		Versión vapor Versão a Vapor	
			Dim. Dim. Cuba mm	Volumen útil/total Volume útil/ total lt	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw	Potencia gas Potência gás Kw	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Consumo vapor Consumo vapor Kg/h	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz
100	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 415	113/102	400/50 3N+PE AC	16	21	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE
150	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 540	150/139	400/50 3N+PE AC	18	21	230/50 AC - 1N + PE	23	230/50 AC - 1N + PE
200	1175x1000(1130) x900 h.	1820	750 ø h. 520	220/200	400/50 3N+PE AC	32	34,5	230/50 AC - 1N + PE	31	230/50 AC - 1N + PE
300	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 570	325/300	400/50 3N+PE AC	36	48	230/50 AC - 1N + PE	46	230/50 AC - 1N + PE
500	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 780	480/455	400/50 3N+PE AC	36	58	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE
510	1550x1380(1505) x900 h.	2180	1100 ø h. 570	540/500	400/50 3N+PE AC	54	60	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE

Presión intercambiador: 0,5 bar / Pressão na parede dupla: 0,5 bar

P = profundidad versiones eléctricas y vapor / P = profundidade nas versões eléctricas e a vapor

P1 = profundidad versiones gas / P1 = profundidade nas versões a gás

VERSIONES / VERSÕES

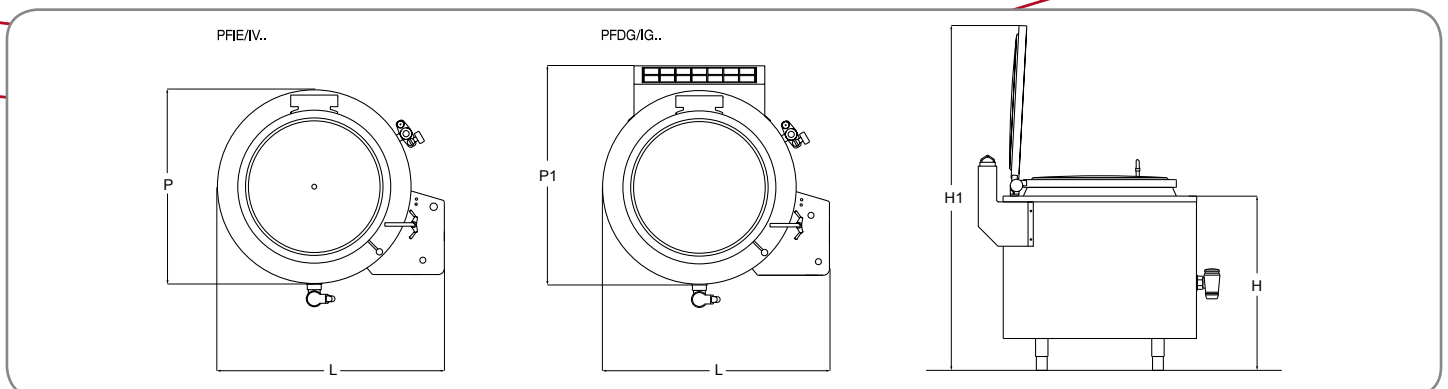


PF...A
AUTOCLAVE



PF...

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 fourmies 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 a lidada.it - printed in Italy by grafiche antiga