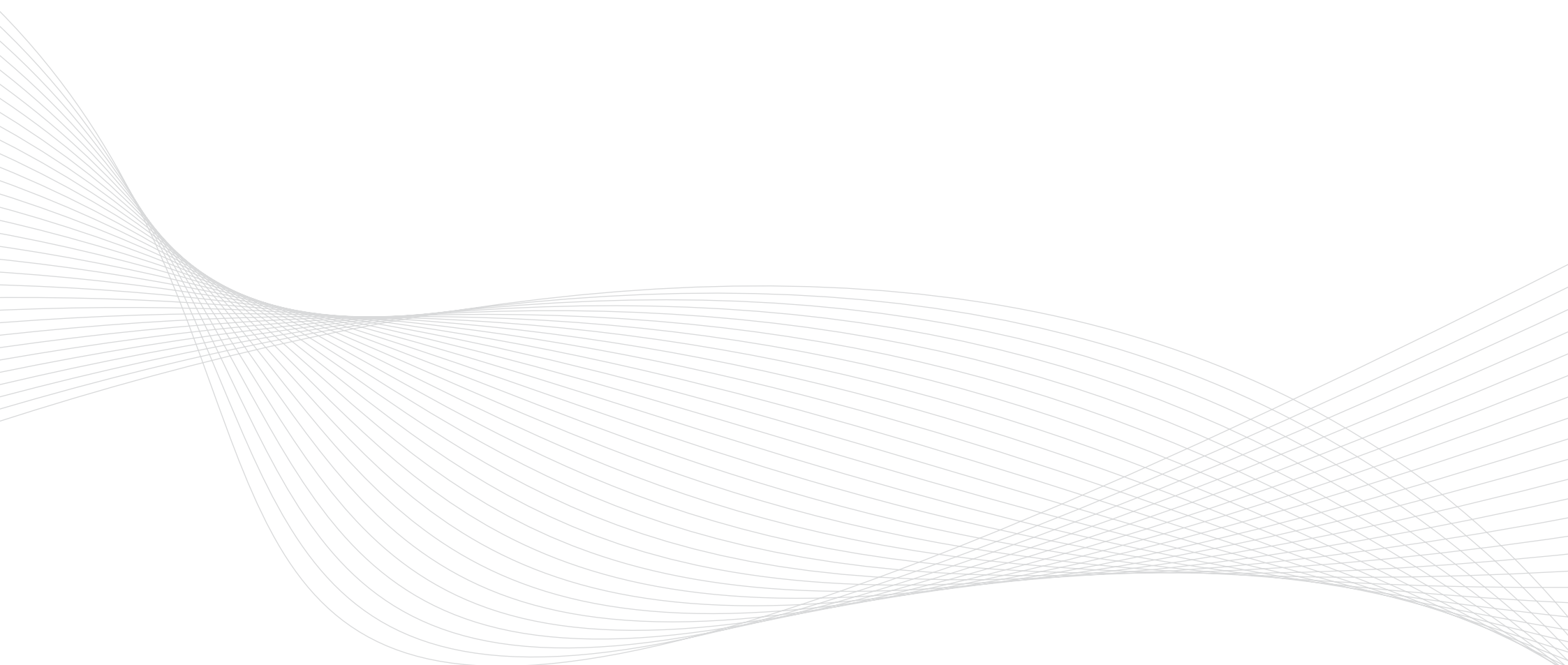




firex
friendly innovation



it Firex è azienda leader nel settore delle apparecchiature speciali per la cottura, che ha saputo mettere a frutto l'esperienza di 40 anni di attività, conoscenze e capacità tecniche, per realizzare macchine in grado di sostenere intensi ritmi di lavoro, risparmiando tempo, energia e risorse. Automatismo, semplicità d'uso e un'ampia gamma distinguono le soluzioni Firex.

en Firex is a leading company in the specialised cooking equipment sector, which has learnt how to exploit 40 years experience in the industry, an in-depth knowledge and technical skills, in order to manufacture cooking systems capable of coping with intense work pressure saving you time, energy and resources. Automatic features, ease of use and a wide range of versions are the distinguishing features of Firex.

de Das Unternehmen Firex ist führend im Bereich der Kochgeräte für die Gastronomie und die Lebensmittelindustrie und hat seine 40 Jahre Erfahrung in der Branche, sein Fachwissen und sein technisches Know-how eingesetzt, um Geräte zu bauen, die in der Lage sind, auch intensiver Nutzung standzuhalten und gleichzeitig Zeit, Energie und Ressourcen zu sparen. Die Lösungen von Firex zeichnen sich deshalb durch die automatische Gerätesteuerung, die einfache Bedienung und das vielseitige Produktangebot aus.

fr Firex est une entreprise leader dans le secteur des appareils spéciaux pour la cuisson, qui a su tirer profit de son expérience de 40 années d'activité, de connaissances et de capacités techniques, pour fabriquer des machines en mesure de soutenir des rythmes de travail intenses, tout en économisant du temps, de l'énergie et des ressources. Automatisation, simplicité d'utilisation et large gamme caractérisent les solutions Firex.

es Firex es una empresa líder en el sector de aparatos especiales para la cocción, que ha sabido sacar provecho a la experiencia acumulada en los 40 años de la empresa, conocimientos y capacidades técnicas, para llevar a cabo máquinas capaces de soportar intensos ritmos de trabajo, ahorrando tiempo, energía y recursos. Automatismo, sencillez de uso y una amplia gama son las características que diferencian las soluciones Firex.

pt Firex é uma empresa líder no sector de aparelhos especiais para a cozedura, que soube aproveitar a experiência adquirida durante 40 anos de actividade, conhecimentos e habilidades técnicas para realizar máquinas capazes de suportar ritmos de trabalho intensos, poupando tempo, energia e recursos. Automatismo, simplicidade de uso e uma vasta gama distinguem as soluções Firex.

ru Компания Firex является лидером в области производства специального варочного оборудования, сумевшая применить свой 40-летний опыт, знания и технические наработки для создания установок, пригодных для интенсивного использования при экономии времени, электроэнергии и средств. Отличительными особенностями модельного ряда Firex являются автоматика, простота в использовании и широкий ассортимент.

TOTAL VOLUME • 70 • 130

boiling | braising | tilting | mixing | vacuum cooking | cutting

HEATING TYPES **electric** | steam

VERSION **indirect**

High-P



Alcune applicazioni

- > Marmellate
- > Salse
- > Sughi per primi piatti
- > Gelatine
- > Gelati
- > Creme

Most successful products

- > Jams and marmalades
- > Sauces
- > Pasta sauces
- > Jellies
- > Ice creams
- > Custards



Mescolatore a 3 bracci
Mixer with 3 arms



Tecnologia di cottura sotto vuoto dinamico
Dynamic vacuum cooking technology



Sistema di taglio brevettato
Patented cutting system

TOTAL VOLUME • 100 • 150 • 200 • 300 • 500 • 550

boiling | pasteurizing | cooling

HEATING TYPES **gas** | **electric** | steam

VERSION **direct flame** | **indirect**

Fixpan



Alcune applicazioni

- > Minestre
- > Pasta
- > Riso
- > Salse
- > Bolliti vari
- > Verdure bollite
- > Pastorizzazione

Most successful products

- > Potages
- > Pasta
- > Rice
- > Sauces
- > Boiled meat or fish or vegetables
- > Pasteurisation
- > Broth



Sonda cuore
Coreprobe



Controllo elettronico
Electronic control



Controllo HACCP
HACCP controller

It Gamma di 48 modelli di pentole fisse a controllo elettronico, con possibilità di “sonda campione” ideali per cotture in acqua e per pastorizzare alimenti e vasetti.

En A range of 48 models of electronically controlled stationary pans, with the option of having “probes” ideal for cooking in water and for pasteurising foods and jars.

De Produktlinie mit 48 Kesseln mit elektronischer Steuerung und der Möglichkeit, eine “Probensonde” zu verwenden. Ideal für das Garen in Wasser und das Pasteurisieren von Lebensmitteln und Gläsern.

Fr Gamme de 48 modèles de casseroles fixes à contrôle électronique, avec possibilité de «sonde échantillon» idéales pour les cuissons à l'eau et pour pasteuriser les aliments et les bocaux.

Es Gama de 48 modelos de ollas fijas con control electrónico, con opción de “sonda aguja” ideales para cocciones en agua y para pasteurizar alimentos y frascos.

Pt Gama de 48 modelos de marmitas fixas com controlo electrónico, com a possibilidade de instalar “sondas de amostra”, ideais para cozinhar com água e para pasteurizar alimentos e recipientes.

Ru 48 моделей стационарных кастрюль с электронным управлением в ассортименте, возможность использования датчика-щупа, идеально подходят для варки в воде и пастеризации пищевых продуктов и баночек.

TOTAL VOLUME • 70 • 105 • 130 • 180 • 250 • 320 • 500

boiling | tilting | mixing | cooling

HEATING TYPES gas | eletric | steam

VERSION indirect

Baskett



Alcune applicazioni

- › Zuppe
- › Polenta
- › Budini e gelatine
- › Besciamella
- › Crème
- › Salse
- › Purè di patate e di altri legumi

Most successful products

- › Potages
- › Pudding
- › Pasta and rice
- › Sauces
- › Mashed potatoes
- › White sauce
- › Puree
- › Jelly



Friendly Service
Friendly Service



Mescolatore asportabile
Pull-out mixer



SCT2 Predisposizione per
raffreddamento intercapedine
SCT2 Double-jacket cooling
prearrangement.

It Macchina ribaltabile, flessibile e semplice, con doppia parete e con mixer incorporato, ideale per la cottura di cibi delicati, opzione “cook & chill”, progettata per la grande ristorazione e produzione alimentare.

En Tilting kettle appliance, versatile and easy to use, with double walls and an incorporated mixer, perfect for cooking delicate foods, “cook & chill” option, designed for large catering companies and food manufacturers.

De Flexibler und einfacher Kippkessel mit doppelter Wand und eingebautem Mixer, ideal für das Garen empfindlicher Speisen, mit der Option “Cook & Chill”, entwickelt für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung.

Fr Machine basculante, flexible et simple, à double paroi et avec mixer incorporé, idéale pour la cuisson de plats délicats, avec option « cook & chill », conçue pour la grande restauration et la production alimentaire.

Es Máquina basculante, flexible y sencilla, con doble pared y con mixer incorporado, ideal para la cocción de alimentos delicados, opción “cook & chill”, pensada para el sector de la restauración y para la industria alimentaria.

Pt Máquina basculante, flexível e simples, com parede dupla e misturador incorporado, ideal para cozinhar alimentos delicados, opção “cook & chill”, projectada para grandes restaurantes e para a produção alimentar.

Ru Многофункциональные и простые в использовании опрокидывающиеся кастрюли с двойной стенкой и встроенной мешалкой: идеально подходят для приготовления легкой пищи, наличие опции “cook & chill”, разработаны для предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

TOTAL VOLUME • 70 • 90 • 130 • 180 • 310

braising | tilting | mixing | underpressure

HEATING TYPES gas | eletric

VERSION direct flame

Cucimax Cucimix



Alcune applicazioni

- › Soffritti
- › Ragù/Sughi per primi piatti
- › Risotti
- › Spezzatino
- › Caramello
- › Marmellate
- › Ripieni per pasta

Most successful products

- › Stews
- › Goulash
- › Sauces
- › Karamell
- › Vegetables
- › Onions
- › Pasta-stuffings



Seconda sonda di temperatura
Second temperature probe



Cottura a pressione a 0,5 bar
Pressure cooking at 0,5 bars



Mescolatore a tre braccia
Mixing device with three arms.

It Cuocitori con riscaldamento diretto con mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

En Cookers with direct heating and incorporated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

De Kochkessel mit direkter Beheizung und eingebautem Mixer, ideal für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung, große Vielseitigkeit bei kompakter Bauweise. Version mit Druckdeckel zur Optimierung der Zubereitungszeiten und Energieeinsparung.

Fr Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites. Version avec couvercle à pression, pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho. Versão com tampa de pressão para otimizar o tempo e poupar energia.

Ru Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME • 110 • 145 • 180 • 220

boiling | braising | tilting | frying | underpressure

HEATING TYPES gas | eletric

VERSION direct flame

Betterpan



Alcune applicazioni

- > Salse e sughi
- > Stufati di carni e verdure
- > Scaloppine
- > Frittata
- > Legumi e verdure
- > Patate

Most successful products

- > Stews
- > Fried rice and legumes
- > Beef- steak
- > Sliced potatoes
- > Omelette/scramble eggs
- > Lentils
- > Sauerkraut
- > Browned roasted beef



Sistema alzacesti
Automatic baskets lifting system



Cottura a pressione a 0,5 bar
Pressure cooking at 0,5 bars



Friendly Service
Friendly Service

TOTAL VOLUME • 120 • 180 • 240 • 360 • 480

boiling | tilting | cooling | sous vide cooking

HEATING TYPES gas | eletric | steam

VERSION direct flame | indirect

Multicooker



Alcune applicazioni

- > Pasta
- > Riso
- > Verdure
- > Pesce
- > Carne
- > Legumi
- > Brodi

Most successful products

- > Pasta
- > Rice
- > Vegetables
- > Fish
- > Meat
- > Legumes
- > Stock



Cesto in acciaio aisi 316
aisi 316 basket



Sonda di livello acqua in vasca
water level sensor



Kit per cottura sous vide
kit for sous vide cooking

It Cuocitori automatici per cotture in acqua a cicli continui, immersione cesti temporizzata, opzione “cook & chill”.

En Automatic cookers, water based for continuous cooking, immersion basket timer, “cook & chill” option.

De Automatische Kochgeräte für das Garen in Wasser mit Dauerzyklen, Timer gesteuertes Eintauchen der Körbe, Option “Cook & Chill”.

Fr Cuiseurs automatiques pour cuissons dans l’eau à cycles continus, immersion de paniers temporisée, option «cook & chill».

Es Cocedores automáticos para cocciones en agua en ciclos continuos, inmersión cestos programada con temporizador, opción “cook & chill”.

Pt Cozedores automáticos para cozinhar com água em ciclos contínuos, para a imersão temporizada de cestas, opção “cook & chill”.

Ru Автоматические варочные установки для отваривания в воде при непрерывном цикле, запрограммированное по времени погружение корзины, опция “cook & chill”.

TOTAL VOLUME • 70 • 140

frying

HEATING TYPES gas | eletric

VERSION direct flame

Multifry



Alcune applicazioni

- › Patatine
- › Pesce
- › Coscette di pollo
- › Verdure
- › Arancini
- › Frittelle
- › Polpette

Most successful products

- › French fries
- › Fish
- › Chicken sticks
- › Rice balls
- › Sweets
- › Meat balls
- › Cutlets



Resistenze ruotabili
Heating elements can be rotated



Friggitrice a cesto traslabile
Fryer with basket on wheels



Funzione di riscaldamento
"melting"
Preset "melting" heating function

TOTAL VOLUME • 25 • 30 • 40 • 70 • 80 • 120

boiling | braising | tilting | mixing

HEATING TYPES eletric

VERSION direct flame | indirect

Fast Line



Alcune applicazioni

- › Spezzatino
- › Ragù
- › Soffritti
- › Risotti
- › Besciamella
- › Caramello
- › Marmellate

Most successful products

- › Bolognese sauce
- › Stew
- › Risottos
- › White sauce
- › Caramel
- › Jams and marmalades



Controllo elettronico
Electronic control



Versione da tavolo
Table top version



Mescolatore
Mixer

It Macchine con controllo elettronico di dimensioni compatte. Precise, autonome e polivalenti nell'uso, sono disponibili in versione a riscaldamento elettrico.

En Compact electronically controlled equipment. Accurate, autonomous and multi-purpose, electric heating versions are also available.

De Kochgeräte mit elektronischer Steuerung und kompakter Bauweise. Präzise, autonom und vielseitig im Gebrauch und verfügbar mit elektrischer Beheizung.

Fr Machines avec contrôle électronique aux dimensions compactes. Précises, autonomes et polyvalentes, elles sont disponibles dans la version avec système de chauffe électrique.

Es Máquinas con control electrónico de tamaño reducido. Exactas, autónomas y polivalentes, están disponibles en versión de calentamiento eléctrico.

Pt Máquinas com controlo electrónico de tamanhos compactos. Precisas, autónomas e de usos polivalentes, estão disponíveis em versão com aquecimento eléctrico.

Ru Компактные установки с электронным управлением. Точные, самоуправляемые и многофункциональные, имеются модели с электронагревом.

Dreener Line



It Lavaverdura modulare a scomparti, perfetta per la lavorazione di diversi alimenti e quantità, con risparmio di acqua, energia e tempo. Centrifuga con cestello estraibile e variatore di velocità.

En Compartmentalised vegetable washer, perfect for processing different foods in different quantities, saving water, time and energy. Spin-dryer with pull-out basket and speed control.

De Modulare Gemüeschleuder mit Fächern, perfekt für die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel in unterschiedlichen Mengen, spart Wasser, Energie und Zeit. Schleuder mit herausnehmbarem Korb und einstellbarer Geschwindigkeit.

Fr Laveuse à légumes modulaire à compartiments, parfaite pour différents aliments et quantités, en économisant de l'eau, de l'énergie et du temps. Essoreuse avec panier extractible et variateur de vitesse.

Es Lavaverduras modulare con compartimientos, perfecta para diferentes alimentos y cantidades, con ahorro de agua, energía y tiempo. Centrifuga con cesto extraíble y controlador de velocidad.

Pt Lavador de verduras modulável a compartimentos, perfeito para trabalhar diversos alimentos e quantidades, poupando água, energia e tempo. Centrífuga com cesta removível e dispositivo de mudança de velocidade.

Ru Мойка овощей с модульными отсеками, идеально подходит для обработки различных пищевых продуктов разного количества, высокий уровень экономии воды, электроэнергии и времени. Центрифуга со съёмной корзиной и переключатель скорости.



Vasca modulare
The modularizable basin



Cesti ribaltabili di due
dimensioni
Tilting baskets of two sizes



Funzione "Limpid water"
"Limpid water" function

Easybratt, Easypan, Easybaskett



It Gamma di apparecchiature a controllo elettromeccanico, semplici ed estremamente robuste, composta da pentole fisse, con o senza coperchio autoclave, pentole ribaltabili fino a 300 litri e brasiera ribaltabili, elettriche e gas, con capacità fino a 200 litri.

En Range of electronically controlled appliances, easy to use and sturdy, consisting of fix pans, with or without autoclave pressure lid, tilting kettles with up to 300 litre capacity and tilting bratt pans, electric and gas, with up to 200 litre capacity.

De Produktlinie mit einfachen und sehr robusten Kochgeräten mit elektromechanischer Steuerung, zu der feste Kochkessel mit oder ohne Deckel gehören, Kippkessel mit einem Fassungsvermögen bis 300 Liter und elektrische oder mit Gas betriebene Kippbratpfannen mit einem Fassungsvermögen bis 200 Liter.

Fr Gamme d'appareils à contrôle électromécanique, simples et extrêmement robustes, composée de casseroles fixes, avec ou sans couvercle autoclave, de casseroles basculantes jusqu'à 300 litres et de sauteuses basculantes, électriques et à gaz, d'une capacité allant jusqu'à 200 litres.

Es Gama de aparatos de control electromecánico, sencillos y muy fuertes, compuesta por ollas fijas, con o sin tapa autoclave, ollas basculantes de hasta 300 litros y sartenes basculantes, eléctricas y de gas, con capacidad de hasta 200 litros.

Pt Gama de aparelhos com controlo electromecânico, simples e extremamente robustos, formada por marmitas fixas, com ou sem tampa autoclave, marmitas basculantes de até 300 litros e braseiras basculantes, eléctricas e a gás, com capacidade de até 200 litros.

Ru Линия установок с электромеханическим управлением. Простые в использовании и максимально прочные, состоящие из стационарной кастрюли с или без крышки-автоклава, опрокидывающиеся кастрюли, емкостью до 300 литров и опрокидывающиеся сковороды, электрические или газовые, емкостью до 200 литров.

Alcune applicazioni

- > Minestre
- > Riso
- > Salse
- > Bolliti vari
- > Verdure
- > Scaloppine
- > Spezzatino

Most successful products

- > Soups
- > Pasta
- > Rice
- > Sauces
- > Boiled meat or fish or vegetables
- > Stews
- > Beef steak



Pentole gastronom
Recipients gastronom



Cesto 1/2/3 settori
Basket insert 1/2/3 segments



Pentole cilindriche
Marmites cylindriques



Algeria	Bulgaria	E.A.U. Dubai	Gibuti	Israele	Malta	Portogallo	Slovenia	Uruguay
Anguilla	Canada	E.A.U. Sharjah	Giordania	Italia	Marocco	Qatar	Spagna	Venezuela
Arabia Saudita	Cile	Egitto	Grecia	Kenia	Mexico	Rep. S. Marino	Stati Uniti	Yemen
Australia	Cipro	Emirati Arabi Uniti	Guadalupa	Kuwait	Norvegia	Repubblica Ceka	Svezia	
Austria	Corea	Eritrea	Hong Kong	Lettonia	Olanda	Repubblica Slovacca	Svizzera	
Bahrain	Costarica	Estonia	India	Libano	Oman	Romania	Thailandia	
Belgio	Croazia	Etiopia	Inghilterra	Lithuania	Pakistan	Russia	Tunisia	
Belize	Cuba	Filippine	Iran	Lussemburgo	Panama	Serbia	Turchia	
Bielorussia	Danimarca	Francia	Irlanda	Macedonia	Peru	Singapore	Ucraina	
Bosnia Hercegovina	E.A.U. Abu Dhabi	Germania	Islanda	Malaysia	Polonia	Siria	Ungheria	

Le fotografie possono rappresentare macchine full optionals o comunque diverse dalla versione standard | The images may show full optional appliances or versions that are different from the standard version | Auf den Fotos können Geräte mit voller Ausstattung abgebildet sein, die von der Standardausführung abweichen | Les photographies peuvent représenter des machines disposant de toutes les options ou de façon générale différentes de la version de base | Las fotos pueden ser de máquinas full optionals o diferentes de la versión estándar | As fotos podem representar máquinas com todos os orcionais ou diversas da versão padrão | На фотографиях могут быть изображены установки в полной комплектации со всеми опциями, отличающиеся от стандартных базовых моделей.



www.firex-foodequipment.com

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= **ISO 9001:2013** =

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= OHSAS 18001 =

