

**Merit**

**MEDIUM LINE**



**EASYPAN**

## I CARATTERISTICHE GENERALI

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304 (spessore 20/10).

Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica.

Struttura portante in acciaio inossidabile spessore 15-30/10. Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.

Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 10/10).

Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.

Foro scarico vasca con filtro estraibile.

Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici (1 pollice 1/2 x mod.50 lt) dotato di maniglia isolante.

Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.

Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

### • Indirette

Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.

Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica. Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.

### • Riscaldamento gas

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.

Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota. Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

### • Riscaldamento elettrico

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).

Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) - digitale (dirette). Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livello acqua insufficiente.

### • Riscaldamento vapore

Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

### • Versioni autoclave

Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica con guarnizione al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti. Valvola di depressione e manometro per mod.200/300/500 litri.

## PENTOLE CILINDRICHE

KETTLES

ZILINDRISCHE KOCHKESSEL

MARMITES CILINDRIQUES

MARMITAS CILINDRICAS



## PENTOLE MODULARI

BOILING PANS

RECHTECKIGE KOCHKESSEL

MARMITES RECTANGULAIRES

MARMITAS RECTANGULARES



## PENTOLE GASTRONORM

GASTRONORM PANS

GASTRONORM-BEHÄLTER

RECIPIENTS GASTRONORM

MARMITAS GASTRONORM



## GB CONSTRUCTIVE FEATURES

Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 20-25/10) specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10).

Balanced lid in stainless steel AISI 304 (thickness 12-15/10) with athermic handle.

Supporting structure in stainless steel thickness 15-30/10.

Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.

Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 10/10).

Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.

Exhaust hole of vat with filter (extractable).

Front drain cock in chrome-plated brass, 2 inc., (1 inc 1/2 for 50 l. model) with insulating handle.

Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.

Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

### • Indirect heated versions

Jacket in stainless steel AISI 304 (thickness 20-40/10).

Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling cock and level cock.

### • Gas versions

Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame.

Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.

### • Electric versions

Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).

Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).

Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient.

### • Steam versions

Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet.

### • Autoclave versions

Balanced lid in stainless steel AISI 304 (thickness 12-15/10) with athermic handle and silicon gasket, safety valve set at 0,05 bar and hermetically sealed by means of clamps.

Vacuum valve and manometer for 200/300/500 l. models.

## D BAULICHE DATEN

Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 2 - 2,5 mm und Seitenteile aus CNS 1.4301 2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut. Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 ( 1,2 - 1,5 mm) mit thermisch isoliertem Griff. Tragende Struktur aus Chromstahl 1.4301 ( 1,5 - 3 mm).

Wärme Isolierung durch dicke Glasfaser Matten.

Aüssere Verkeilung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert.

Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr.

Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter.

Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem Messing 2 inc (1 inc 1/2 für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff.

Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.

Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

### • Indirekt

Zwischenmantel aus CNS 1.4301 (2-4 mm). Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige. Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveauekontrolle.

### • Gas

Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme. Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermolement.

### • Elektro

Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen). Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).

Signalleuchte für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum.

### • Dampf

Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

### • Autoklav

Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 ( 1,2 - 1,5 mm) mit thermisch isoliertem Griff und Silikondichtung, Sicherheitsventil auf 0,05 Bar eingestellt, hermetischer Verschluss mit Klemmschrauben. Unterdruckventil und manometer für die Modelle 200/300/500 Liter.

## F CHARACTERISTIQUES IMPORTANTES

Cuve de cuisson (fond en AISI 316 épaisseur 20-25/10 et parois en AISI 304 épaisseur 20/10) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.

Couvercle équilibré en AISI 304 (épaisseur 12-15/10) équipé de poignée athermique.

Structure portante en inox (épaisseur 15-30/10).

Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.

Revêtements externes en AISI 304 satinage fin (épaisseur 10/10).

Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable.

Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable .

Robinet de vidange à l'avant en laiton chromé de 2 inc. (1 inc 1/2 pour le mod. de 50 l) avec poignée isolante.

Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.

Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

### • Indirectes

Double paroi en AISI 304 (épaisseur 20-40/10).

Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique.

Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.

### • Gaz

Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote. Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.

### • Electriques

Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes). Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes).

Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau.

### • Vapeur

Chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

### • Autoclave

Couvercle équilibré en AISI 304 (épaisseur 12-15/10) équipé de poignée athermique avec garniture au silicone, soupape de sécurité réglée à 0,05 bar et fermeture hermétique assurée par des fixations à étaux. Détendeur et manomètre pour les mod. 200/300/500 litres.

## E CHARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

Cuba de cocción (fondo de AISI 316 espesor 20-25/10 y paredes de AISI 304 espesor 20/10) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.

Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 12-15/10) provista de espesor grueso.

Estructura portante de acer inoxidable (espesor 15-30/10).

Aislamiento térmico garantido por paneles en fibra de vidrio de espesor grueso.

Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado (espesor 10/10).

Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable.

Hoyo desague tina con filtro extraíble.

Grifo frontal de descarga de latón cromado de 2 inc (1inc 1/2 x mod. 50 lt) provisto de manija aislante.

Patatas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.

Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

### • Indirectas

Intercambiador de AISI 304 (espesor 20-40/10).

Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga agua en el intercambiador grifo de nivel.

### • Gas

Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto. Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termpar.

### • Electricas

Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electrónico (versiones directas). Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector min/máx (versiones indirectas) ou digital (versiones directas). Senalización visual nivel mínimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua.

### • Vapor

Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor.

### • Autoclave

Tapa equilibrada de AISI 304 (espesor 12-15/10) provista de manilla athermica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas. Válvula de depresión y manómetro para mod. 200/300/500 litros.

## PENTOLE CILINDRICHE

KETTLES

KOCHKESSEL

MARMITES CILINDRIQUES

MARMITAS CILINDRICAS



PMRDG300

	MODELLO MODELL MODELL MODELE MODELO	
PENTOLE CILINDRICHE KETTLES ZILINDRISCHE KOCHKESSEL MARMITES CILINDRIQUES MARMITAS CILINDRICAS	PMRDG•IG...A	(X) (Y) mm.
	PMRIV...A	
	PMRIE...A	
Diametro recipiente Kettle diameter Kessel-Durchmesser Diamètre marmite Diámetro marmita	DG•IG•IE•IV	Ø mm.
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur marmite Altura marmita	DG•IG•IE•IV	mm.
Volume totale Overall volume Gesamt volumen Volume total Volumen total	DG•IG•IE•IV	lt.
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Volumen útil	DG•IG•IE•IV	lt.
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	IE	Kw
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas	DG•IG	Kw
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Consumo vapor	IV	Kg/h
Pressione autoclave Autoclave pressure Autoklavdruck Pression interstice Presión autoclave	PM...A	bar
Tensione Electrics Spannung (E) Tension Voltaje	IE	V/Hz

## PENTOLE MODULARI

BOILING PANS

RECHTECKIGE KOCHKESSEL

MARMITES RECTANGULAIRES

MARMITAS RECTANGULARES



PM9IG100

	MODELLO MODELL MODELL MODELE MODELO	
PENTOLINI LITTLE BOILING PANS KLEINE KOCHKESSEL PETITES MARMITES MARMITAS	PM7DG•IG... PM7IE•IV...	(X) mm.
PENTOLE MODULARI BOILING PANS RECHTECKIGE KOCHKESSEL MARMITES RECTANGULAIRES MARMITAS RECTANGULARES	PM8DG•IG•DE•IE•IV... PM9DG•IG•DE•IE•IV... PM9DG... PM1DG•IG•IE•IV...	(X) mm.
Diametro recipiente Kettle diameter Kessel-Durchmesser Diamètre marmite Diámetro marmita	DG•IG•DE•IE•IV	Ø
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur marmite Altura marmita	DG•IG•DE•IE•IV	m
Volume totale Overall volume Gesamt volumen Volume total Volumen total	DG•IG•DE•IE•IV	l
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Volumen útil	DG•IG•DE•IE•IV	l
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	IE DE	K
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas	DG•IG	K
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Consumo vapor	IV	Kg
Pressione autoclave Autoclave pressure Autoklavdruck Pression interstice Presión autoclave	PM...A	ba
Tensione Electrics Spannung (E) Tension Voltaje	IE	V/

100	150	200	300	500	510
1025x950	1025x950	1175x1130	1305x1255	1305x1255	1550x1505
850x850	850x850	1000x1000	1130x1130	1130x1130	1380x1380
1025x850	1025x850	1175x1000	1305x1130	1305x1130	1550x1380
600	600	750	900	900	1100
415	540	520	570	780	570
113	150	220	330	500	540
102	139	200	300	480	500
16	18	32	36	36	54
21	21	34,5	48	58	60
15	23	31	46	77	77
0,05					
3N AC 400V/50 Hz					

- PM...DG**  
Alimentazione gas diretta  
Gas (direct) heated versions  
Direkte Gasbeheizung  
Alimentation gas, chauffage direct  
Alimentación gas directa
- PM...IG**  
Alimentazione gas indiretta  
Gas (indirect) heated versions  
Indirekte Gasbeheizung  
Alimentation gas, chauffage indirect  
Alimentación gas indirecta
- PM...DE**  
Alimentazione elettrica diretta  
Electric (direct) heated versions  
Direkte Elektroheizung  
Alimentation électrique, chauffage direct  
Alimentación eléctrica directa
- PM...IE**  
Alimentazione gas indiretta  
Gas (indirect) heated versions  
Indirekte Gasbeheizung  
Alimentation gas, chauffage indirect  
Alimentación gas indirecta
- PM...IV**  
Alimentazione vapore indiretta  
Steam (indirect) heated versions  
Indirekte Dampfheizung  
Alimentation vapeur  
Alimentación vapor indirecta
- PM...A**  
Autoclave 0,05 bar  
Autoclave (0,05 bar) pressure lid versions  
Autoklav 0,05 bar  
Autoclave 0,05 bar  
Autoclave 0,05 bar



	50	2-50	3-50	100	150	200	300	500
(Y) m.	700x800	1250x800	1800x700					
(Y) m.				800x900	800x900			
mm.				900x900	900x900	1000x1150	1150x1300	1150x1300
mm.	400			600	600	600	750	900
mm.	475			415	540	700	520	570
lit.	60	60x2	60x3	113	150	198	220	342
lit.	55	55x2	55x3	102	139	187	200	317
kw	9	9x2	9x3	16	18		32	36
kw				13	13			
kw	15,5	15,5x2		21	21	32	34,5	48
y/h	8	8x2	8x3	15	23		31	46
ar	0,05							
Hz	3N AC 400V/50 Hz							

**Mod. PMR...**

(D) Collegamento acqua calda/fredda  
Hot and cold water connection

(F) Warm und kaltwasseranschluss  
Connexion eau chaude/froide  
Conexión agua fría/caliente

Mod. 50 • 2-50 • 3-50 • 100 • 150 • - Ø mm. 10  
200 • 300 • 500 • 170 • 270 • 370 - Ø 1/2"

(V) Collegamento vapore  
Steam connection

Mod. IV  
50 • 2-50 • 100 • 3-50 • 150 - Ø 3/4"  
200 • 300 • 500 • 170 • 270 • 370 - Ø 1"

(G) Collegamento gas  
Gas connection

Mod. DG • IG  
Ø 1/2"

(S) Scarico intercapedine/condensa  
Cavity/condensate drain outlet

Mod. IV  
50 • 2-50 • 3-50 • 100 • 150 - Ø 3/4"  
200 • 300 • 500 • 170 • 270 • 370 - Ø 3/4"  
Sortie de l'interstice/condenseur  
Desagüe de la condensación

**Mod. PM7/PM8/PM9/PM1**



**PENTOLE GASTRONORM**

GASTRONORM PANS

GASTRONORM-BEHÄLTER

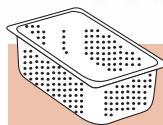
RECIPIENTS GASTRONORM

MARMITAS GASTRONORM

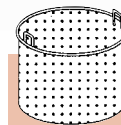
- Vasca in AISI 316 - 30/10
- Kooking vessel in AISI 316 - 30/10
- Kochbehälter CNS 1.4404
- Cuve en AISI 316 - 3 mm
- Cuba de AISI 316 - 3mm



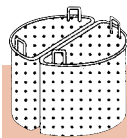
**ACCESSORI / ACCESSORIES  
ZUBERHÖR / ACCESSOIRES  
ACCESORIOS**



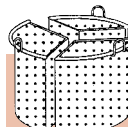
**DABF0010 (GN 1/1 h.200)**  
Bacinella forata  
Container with holes  
Behälter mit Löchern  
Cuvette perforé  
Bandejas perforada



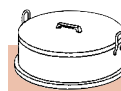
**PAC1...**  
Cesto  
Basket insert  
Gemüsekorbeinsatz  
Panier  
Cesto



**PAC2...**  
Cesto 2 settori  
Basket insert 2 segments  
Gemüsekorbeinsatz 2-teilig  
Panier 2 secteurs  
Cesto dos sectores



**PAC3...**  
Cesto 3 settori  
Basket insert 3 segments  
Gemüsekorbeinsatz 3-teilig  
Panier 3 secteurs  
Cesto tres sectores



**PACC...**  
Kouskoussiere  
Couscoussiere



**PAFC...**  
Filtro caffè  
Coffee filter  
Kaffeefilter  
Entonnoir café  
Filtro de café



**PABL...**  
Imbuto bollilatte  
Milk boiling funnel  
Milchkochtrichter  
Entonnoir lait  
Embudo hierva-leche



	MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO		170	270	370
PENTOLE GASTRONORM GASTRONORM PANS GASTRONORM-BEHÄLTER RECIPIENTS GASTRONORM MARMITAS GASTRONORM	PM9DG•IG•IE•IV...GN	(X) (Y) mm.	1000x900	1400x900	1800x900
Dimensioni vasca Well dimensions Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba	DG•IG•IE•IV	mm.	700x550	1100x550	1500x550
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur marmite Altura marmita	DG•IG•IE•IV	mm.	480		
Volume totale Overall volume Gesamtvolumen Volume total Volumen total	DG•IG•IE•IV	lt.	185	290	396
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Volumen útil	DG•IG•IE•IV	lt.	170	270	370
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	IE	Kw	24	32	36
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas	DG•IG	Kw	30	44	61
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Consumo vapor	IV	Kg/h	26	41	57
Tensione Electrics Spannung (E) Tensión Voltaje	IE	V/Hz	3N AC 400V/50 Hz		

**Mod. PM9...GN**

(D) Collegamento acqua calda/fredda  
Hot and cold water connection  
Warm und kaltwasseranschluss  
Connexion eau chaude/froide  
Conexión agua fría/caliente | Ø 1/2"

(V) Collegamento vapore  
Steam connection  
Dampfanschluss  
Connexion vapeur  
Conexión vapor | Ø 1 1/4"

(G) Collegamento gas  
Gas connection  
Gasanschluss  
Connexion gaz  
Conexión gas | Mod. DG•IG  
Ø 1/2"

(S) Scarico intercapedine/condensa  
Cavity/condensate drain outlet  
Hohlraumablauf/kondenswasserabl.  
Sortie de l'interstice/condenseur  
Desagüe de la condensación | Ø 1 1/4"

**PM...DG**

Alimentazione gas diretta  
Gas (direct) heated versions  
Direkte Gasbeheizung  
Alimentation gas, chauffage direct  
Alimentación gas directa

**PM...IG**

Alimentazione gas indiretta  
Gas (indirect) heated versions  
Indirekte Gasbeheizung  
Alimentation gas, chauffage indirect  
Alimentación gas indirecta

**PM...IE**

Alimentazione elettrica indiretta  
Electric (indirect) heated versions  
Indirekte Elektrobeheizung  
Alimentation électrique, chauffage indirect  
Alimentación eléctrica indirecta

**PM...IV**

Alimentazione vapore indiretta  
Steam (indirect) heated versions  
Indirekte Dampfheizung  
Alimentation vapeur  
Alimentación vapor indirecta

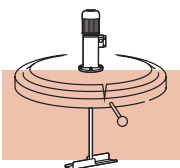


**OPTIONAL**



**PACD...**

Coperchio coibentato  
Insulated lid  
Deckel thermisch isoliert  
Couvercle isolé  
Tapa aislada



**PAML...**

Mescolatore per liquidi  
Mixer for liquid food  
Mischer für Flüssigkeiten  
Mélangeur pour liquides  
Mezclador de líquidos

PAAR1010 kw 0,1

PAAR1015

Carico automatico intercapedine  
Automatic water-charge of double-jacket  
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel  
Remplissage automatique dans la double paroi  
Carga automática camisa intercambiador

PAF2010

Supplemento per valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50  
Extra charge for washout stainless steel valve DN 50  
Aufpreis für Kugelventil für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)  
Supplément pour soupape de décharge à sphère DN 50  
Suplemento para valvula descarga a sfera DN 50 in AISI 304



**firex**<sup>®</sup>

**FIREX** srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28  
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858  
[www.firex.it](http://www.firex.it) - [firex@firex.it](mailto:firex@firex.it)