

FIFEX

friendly innovation



BETTERPAN

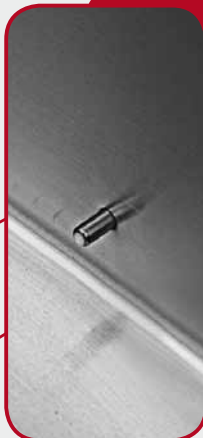
MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- **Gb** › AUTOMATIC BASKETS LIFTING SYSTEM ON DEMAND
- It** › VERSIONI CON COMODO E FUNZIONALE SISTEMA ALZACESTI
- De** › STEUERUNG AUTOMATISCHE KORBANHEBUNG AUF ANFRAGE
- Fr** › SOULÈVEMENT AUTOMATIQUE PANIERS SUR DEMANDE
- Es** › ELEVACIÒN AUTOMÀTICA CESTOS BAJO PEDIDO

- **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
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM 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



- **Gb** › PAN WITH ROUNDED CORNERS GUARANTEEING A HIGHER LEVEL OF HYGIENE AND EASIER MAINTENANCE
- It** › VASCA CON ANGOLI ARROTONDATI PER UNA MAGGIORE IGIENE E UNA PIÙ FACILE PULIZIA
- De** › BECKEN MIT ABGERUNDETEN ECKEN FÜR BESSERE HYGIENE UND EINFACHES SAUBERMACHEN
- Fr** › CUVE AVEC ANGLES ARRONDIS POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE ET UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ
- Es** › CUBA CON RINCONES REDONDEADOS PARA UNA MAYOR HIGIENE Y PARA FACILITAR SU LIMPIEZA

- **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 SOLO 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



**MULTIPURPOSE BRATT PANS
BRASIERE POLIVALENTI
KIPPBRATPFANNEN
MULTIPURPOSE BRATT PANS
SARTENES POLIVALENES**



■ **Gb** › Betterpan is a multipurpose cooking appliance designed for carrying out the main cooking methods: boiling, browning, frying and pressure cooking. By means of the electronic device it is possible to set different cooking programs: from omelettes to fish fillets, from steamed vegetables to meat sauces. Thanks to its versatility and its compact dimensions, Betterpan can be installed even in very limited spaces. It is an irreplaceable element that can be used as catering equipment and in central kitchens, in public and private canteens, in small and medium-sized food industries and laboratories.

■ **It** › Betterpan è un macchinario di cottura polivalente, progettata per assolvere alle principali funzioni; può bollire, rosolare, friggere e cuocere in pressione. Grazie all'applicazione

elettronica è possibile impostare svariati programmi di cottura e produrre dall'omelette al filetto di pesce, dalle verdure al vapore ai sughi di carne. Le dimensioni compatte e la polivalenza di Betterpan permettono l'installazione anche negli ambienti meno spaziosi. Elemento insostituibile, trova applicazione nei catering e cucine centralizzate, mense pubbliche e private, piccole e medie industrie alimentari e laboratori.

■ **De** › Betterpan ist eine vielseitige Kippbratpfanne, die sich für alle wichtigen Funktionen einsetzen lässt und sich unter anderem zum Garen, Anbraten, Frittieren und Kochen unter Druck eignet. Die elektronische Steuerung des Geräts macht das Einstellen verschiedener Garprogramme möglich zur Zubereitung zahlreicher Gerichte, vom Omelett über Fischfilet bis zu

gedämpftem Gemüse und Fleischsaucen. Aufgrund seiner kompakten Bauweise kann Betterpan auch an beengten Standorten problemlos aufgestellt werden. Ein unverzichtbares Gerät für Cateringfirmen und Großküchen, öffentliche und private Kantinen, kleine und mittelständische Lebensmittelindustrie und Küchen.

■ **Fr** › Betterpan è une sauteuse pour cuisson polyvalente, projetée pour exécuter les fonctions principales: bouillir, rissoler, frire et cuire en pression. Grâce à l'application électronique, il est possible de sélectionner divers programmes de cuisson et produire de l'omelette au filet de poisson, des légumes à la vapeur aux sauces de viande. Les dimensions compactes et la polyvalence de Betterpan permettent aussi l'installation dans des locaux plus petits. Un

élément irremplaçable car elle est utilisée dans les catering et les cuisines centrales, cantines publiques et privées, petites et moyennes industries alimentaires et laboratoires.

■ **Es** › Betterpan es una máquina de cocción polivalente, proyectada para realizar las principales funciones; puede hervir, dorar, freír y cocer a presión. Gracias a la aplicación electrónica se pueden programar diferentes programas de cocción y realizar de las tortillas francesas a los filetes de pescado, de las verduras al vapor a las salsas de carne. Las dimensiones compactas y la polivalencia de Betterpan también permiten instalarla en ambientes poco espaciosos. Elemento insustituible, se puede usar en catering y en cocinas centralizadas, en comedores públicos y privados, en pequeñas y medianas industrias de alimentación y en laboratorios.

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

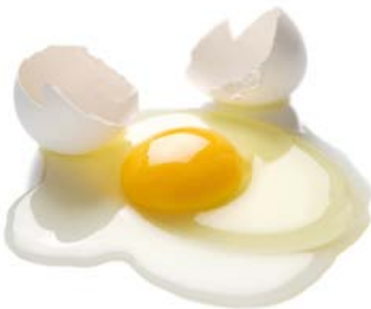
Mayor calidad del producto acabado / Maior qualidade do produto final

ALGUNAS APLICACIONES DE BETTERPAN

Salsas para primeros platos _____ cocción a presión
Arroz _____ cocción al vapor
Pollo _____ hervir
Escalopín _____ estofar
Guiso de carne _____ estofar
Embuchado de carne de cerdo _____ hervir
Costillas _____ estofar
Albóndigas _____ freír
Tortilla _____ estofar
Legumbres _____ hervir
Hinojos _____ cocción a vapor
Patatas _____ hervir
Espinacas _____ estofar
Zanahorias _____ hervir

ALGUMAS APLICAÇÕES DE BETTERPAN

Molhos para pratos principais _____ cozedura a pressão
Arroz _____ cozedura a vapor
Frango _____ cozedura
Bifes finos _____ assadura
Guisado de carne _____ assadura
Embutidos _____ cozedura
Costeletas _____ assadura
Almôndegas _____ fritura
Omeleta _____ assadura
Legumes _____ cozedura
Funcho _____ cozedura a vapor
Batata _____ cozedura
Espinafre _____ assadura
Cenoura _____ cozedura



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 15 mm) con esquinas redondeadas. 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 (espesor 40/10).
- Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 de diferentes alturas ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.
- Acceso rápido a las principales partes funcionales (Friendly Service).
- Regulación de la temperatura entre los 50° y los 250°C mediante la sonda colocada debajo de la superficie de cocción y la sonda de la cuba, para garantizar una lectura precisa y una elevada reacción del sistema de calentamiento.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Tapa con doble capa reforzada, equilibrada mediante muelles de gas.
- Sistema de bloqueo mecánico en cuatro puntos.
- Junta de goma de silicona alimentaria con un único punto de junta.
- Sistema de cierre/apertura de doble maniobra para garantizar la máxima seguridad.
- Válvula de seguridad ajustada a 0,35 bar.
- Tercera sonda térmica para la lectura de la temperatura en el corazón del producto (bajo pedido en versión no autoclave).
- Filtros internos de protección amovibles para las operaciones de limpieza.
- Descargador automático del agua de condensación al final del ciclo de condensación.

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, con sistema de termopares para garantizar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.

VERSIONES ELÉCTRICAS

- Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con sistema de termopares para garantizar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.
- Resistencias blindadas de aleación INCOLOY-800, fijadas en fondo termodifusor de aluminio.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cozedura de AISI 304 (espessura do fundo 15 mm) com bordas arredondadas. Recipiente com dispositivo de inclinação motorizado no eixo dianteiro.
- Tampa isolada com capa dupla de AISI 304 equilibrada por meio de molas a gás.
- Estrutura auto-sustentável de AISI 304 (espessura 40/10).
- Revestimentos externos de AISI 304 finamente satinados.
- Pés de aço inox AISI 304 de alturas diferentes reguláveis para o nivelamento dotados de cobertura móvel para as

operações de limpeza.

- Acesso rápido às principais peças funcionais (Friendly Service).
- Regulação da temperatura de 50° a 250° C mediante a sonda posicionada sob a superfície de cozedura e a sonda da cuba, para garantir uma detecção precisa e uma elevada reacção do sistema de aquecimento.

VERSÃO AUTOCLAVE

- Tampa com parede dupla reforçada, equilibrada mediante molas a gás.
- Sistema de bloqueio mecânico em quatro pontos.
- Vedação de borracha de silicone alimentar com um único ponto de junção.
- Sistema de fechamento/abertura com dupla manobra para garantir a máxima segurança.
- Válvula de segurança calibrada em 0,35 bar.
- Terceira sonda de temperatura para detectar a temperatura no centro do produto (opcional em versões sem autoclave).
- Filtros internos de protecção removíveis para as operações de limpeza.
- Descarregador automático de condensação no fim do ciclo de condensação.

VERSÃO A GÁS

- Aquecimento mediante queimadores tubulares de alto rendimento, em 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 SET POINT, com sistema de termopares para garantir uma detecção precisa e uma elevada velocidade de reacção do sistema de aquecimento.

VERSÕES ELÉCTRICAS

- Aquecimento controlado pela placa electrónica com sistema de termopares para garantir uma detecção precisa e uma elevada velocidade de reacção do sistema de aquecimento.
- Resistências blindadas em liga INCOLOY 800 fixadas no fundo do termodifusor de alumínio.



- 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:

- comunica no idioma do utilizador da máquina;
- é extremamente fácil de compreender e utilizar;
- garante a configuração de tempos e temperaturas extremamente precisas, com valores de 50°C a 250°C;
- permite escolher entre diversos tipos de cozedura previamente configurados: cozer em água, fritar em óleo abundante, cozer sob pressão, dourar, ou cozinhar o produto usando a sonda de temperatura interna para processos específicos ou para cozeduras lentas/delicadas;
- 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;
- oferece 3 diversas sondas de temperatura: no fundo, na cuba, a contacto com o produto, e no centro do produto;
- oferece a possibilidade de iniciar a cozedura numa data e num horário específicos;
- pode ter o controlo temporizado e automático do levantamento dos cestos;
- mantém a temperatura mínima de 65°C do produto ao terminar a cozedura, se programado;
- indica as intervenções de manutenção programadas, segundo um calendário;
- 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.

SENCILHEZ 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 50°C y los 250°C.
- Se puede elegir entre diferentes tipos de cocción predefinidos: hervir en agua, freír con mucho aceite, cocer a presión, saltear o cocinar el producto con la sonda térmica para procesos específicos o también para cocciones lentas/softs.
- 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.
- Ofrece 3 sondas diferentes de temperatura: en el fondo, en la cuba a contacto con el producto y en el corazón del producto.
- Se puede hacer iniciar la cocción en una fecha y en un horario determinados.
- Se puede controlar de forma temporizada y automática el levantamiento de los cestos.
- Mantiene la temperatura mínima de 65°C del producto al final de la cocción, si programado.
- Señala las intervenciones de mantenimiento programadas, de acuerdo con la planificación.
- Está siempre predispuesta para la conexión al ordenador y al control HACCP.

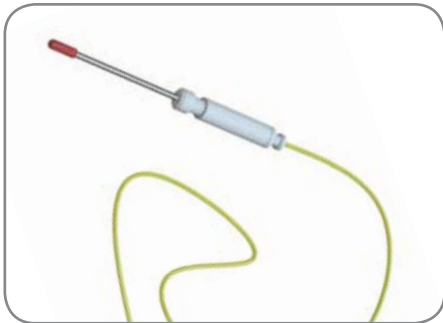
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Ruedas
- Cubeta perforada
- Control HACCP
- Sonda térmica
- Ducha para lavado
- Toma de corriente
- Carros

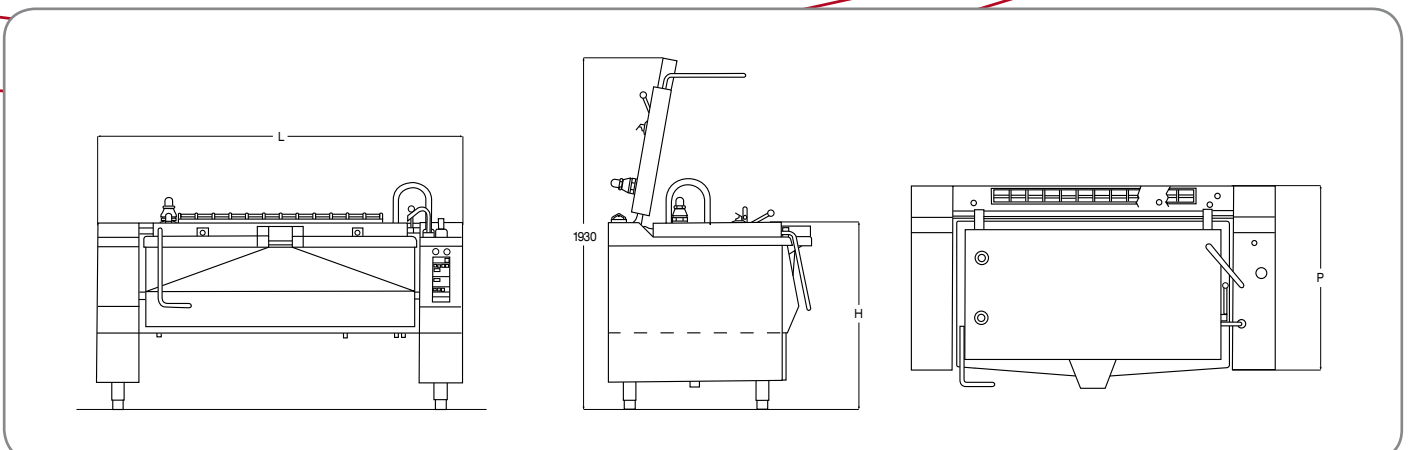


PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

- Rodas
- Bacia perfurada
- Controlador HACCP
- Sonda de temperatura
- Duche de lavagem
- Tomada de corrente
- Carros



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO



SARTENES POLIVALENTES A PRESIÓN A CONTROL ELECTRÓNICO BRASEIRAS POLIVALENTES A PRESSÃO COM CONTROLO ELECTRÓNICO

MOD.	Dimensión Dimensões mm (L x P x H)	Presión bar Pressão bar bar	Cuba de cocción Cooking Vessel				Versión Eléctrica Elétric Version		Versión Gas Gas Version	
			Dim. cuba Dim. da Cuba mm	Dim. Dim. GN	Sup. fondo Sup. fundo dm ²	Volumen útil/total Volume útil/Total lt	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw	Potencia gas Potência do gás Kw	Potencia electrónica Potência electrónica V/Hz
DBR 110	1470x1125 h. 1030	0,5	805x650 h. 250	2	52	110 / 131	400/50 3N+PE AC	17	28	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 145	1725x1125 h. 1030	0,35	1060x650 h. 250	4	69	145 / 173	400/50 3N+PE AC	20	35	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 180	2000x1125 h. 1030	0,35	1335x650 h. 250	4	87	180 / 217	400/50 3N+PE AC	27	42	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 220 *	2255x1125 h. 1030	*	1590x650 h. 250	6	103	220 / 258	400/50 3N+PE AC	30	52	230/50 0,2 1N+PE AC

* El modelo 220 litros no posee autoclave / O modelo 220 litros não tem autoclave

VERSIONES / VERSÕES



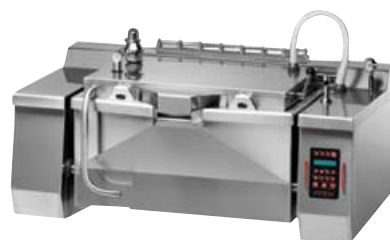
DBR



DBR.S
COLGANTE (H. 650)
SUSPENDIDA (H. 650)



DBR.A
AUTOCLAVE



DBR.SA
COLGANTE (H. 650)
SUSPENDIDA (H. 650)
AUTOCLAVE



DBR.C
CON BRAZO LEVANTA CESTOS
COM DISPOSITIVO DE
LEVANTAMENTO DOS CESTOS

- 110 X 2 GN
- 145 X 3 GN
- 180 X 4 GN
- 220 X 4 GN



DBR.AC
AUTOCLAVE CON BRAZO
LEVANTA CESTOS
AUTOCLAVE COM DISPOSITIVO
DE LEVANTAMENTO
DOS CESTOS

- 110 X 2 GN
- 145 X 3 GN
- 180 X 4 GN
- 220 X 4 GN



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