

Maquinaria de catering

firex

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



AMPLIA
GAMA

Tecnología aplicada
a las grandes
colectividades con una
alta precisión y
grandes resultados.





5 razones
para usar
FIREX

FIREX. Expertos en colectividades.



Amplia gama

- Diversidad de soluciones para colectividades.



Ahorro de energía

Gracias a máquinas con alta automatización.



Sencillez de uso

Controles de mandos intuitivos.

↓
Reducción de los tiempos de trabajo.



Sistemas innovadores

Sistema de Cook&Chill.

- ↓
- Menor riesgo microbiológico.
 - Preservación de aspectos organolépticos de los alimentos.



Tecnología robusta

Tecnología autoclave.

↓
Permite alcanzar altas temperaturas.



MARMITAS BASCULANTES BASKETT major line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción en AISI 316 ideal para el tratamiento de productos muy ácidos.
- Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas, con ventanilla de inspección y rejilla de seguridad para control y eventual introducción de ingredientes durante la cocción (bajo pedido mod. PACF).
- Armazón autoportante en AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inox AISI 304. ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.
- Sistema de enfriamiento para las marmitas Baskett (bajo pedido mod SCT2).

Algunas aplicaciones:

Sopas, consomés, diferentes cocidos, caldos, pasta, arroz, salsas frías, salsas calientes, polenta, puré de patatas y otras legumbres, bechamel, crema, flanes, gelatinas, productos lácteos.

Indirecto (I):

- Intercambiador en AISI 304
- Válvula de descarga del aire en el interior del intercambiador para un calentamiento más rápido con vapor saturado.
- Control de presión mediante presostato, válvula de seguridad 1,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- Carga automática camisa intercambiador.

Mixer (M):

- Dispositivo automático de mezcla con 2 brazos con raspadores de teflón, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de mezcla, rotación en los dos sentidos, funcionamiento continuo o alterno, con regulación de las velocidades y de los tiempos (incluido tiempo de pausa) directamente desde el panel de mandos según el producto que se tiene que elaborar.
- 99 programas programables.

Gas (G):

- Calentamiento realizado con quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inox.
- Sistema automático de encendido y control de llama, sin quemador piloto.

Eléctrico (E):

- Calentamiento mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800".

Vapor (V):

- Calentamiento mediante vapor (de la red del usuario), controlado por la tarjeta electrónica y por una válvula parcializadora.

Directo (D)



PRIG320M_V1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas basculantes gas						
PR IG 105 (M) V1	Gas	25		1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IG 130 (M) V1	Gas	30		1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IG 180 (M) V1	Gas	40		1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IG 250 (M) V1	Gas	48		1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IG 320 (M) V1	Gas	48		1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IG 500 (M) V1	Gas	58		1755x1590x1180	487	Indirecto
Marmitas basculantes eléctricas y vapor						
PR IE/IV 105 (M) V1	Eléctrica/Vapor		18/52	1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IE/IV 130 (M) V1	Eléctrica/Vapor		24/56	1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IE/IV 180 (M) V1	Eléctrica/Vapor		32/72	1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IE/IV 250 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/90	1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IE/IV 320 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/105	1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IE/IV 500 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/120	1755x1590x1180	487	Indirecto

*Para modelos con mixer, consultar potencia eléctrica

LISTA DE PRECIOS

Modelo
Gas calentamiento indirecto
PR IG 105 V1
PR IG 105 M V1
PR IG 130 V1
PR IG 130 M V1
PR IG 180 V1
PR IG 180 M V1
PR IG 250 V1
PR IG 250 M V1
PR IG 320 V1
PR IG 320 M V1
PR IG 500 V1
PR IG 500 M V1

...M: Mixer



Mezclador incorporado en dotación



Predisposición para enfriamiento de la camisa

Modelo
Eléctricas calentamiento indirecto
PR IE 105 V1
PR IE 105 M V1
PR IE 130 V1
PR IE 130 M V1
PR IE 180 V1
PR IE 180 M V1
PR IE 250 V1
PR IE 250 M V1
PR IE 320 V1
PR IE 320 M V1
PR IE 500 V1
PR IE 500 M V1
Vapor calentamiento indirecto
PR IV 105 V1
PR IV 105 M V1
PR IV 130 V1
PR IV 130 M V1
PR IV 180 V1
PR IV 180 M V1
PR IV 250 V1
PR IV 250 M V1
PR IV 320 V1
PR IV 320 M V1
PR IV 500 V1
PR IV 500 M V1
PR IV 600 M V1