

# 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

EASYBASKETT medium line

BASKETT major line



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

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### EASYBASKETT (PMK...)

- Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304.
- Basculación automática.
- Bastidor en acero inox AISI 304.

### Gas (G)

- Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, contruidos en Acero Inox.

### Eléctrico (E)

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.
- Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas estándar de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida".

### Vapor (V)

- Alimentación (de red local) mediante válvula parcializadora.

### Indirecto (I)

- Intercambiador construido en AISI 304.
- Control de presión camisa mediante presostato, válvula de depresión, válvula de seguridad 0,5 bar y manómetro analógico.
- Carga automática de la camisa de serie (PAAR 1013 o 1015), excepto en los modelos a vapor y en mod. 100 y 150 eléctricos.

### Directo (D)

### BASKETT (CPE...)

- Boiler y revestimiento en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Recipiente de acero inoxidable AISI 316 espesor 20/10
- Sistema basculante manual, con bloqueo de seguridad de tipo marino
- Calentamiento mediante resistencia blindada "Incoloy-800", boiler y circulación de vapor a 0,5 o 3 bar (mods HP).
- Temperatura de trabajo 20°C-105°C y 20°C-145°C para los modelos HP.
- Presión autoclave 0,5 bar o 3 bar para versión HP.
- **Algunas aplicaciones:** sopas, puré de patatas y de otras legumbres, bechamel, cremas, arroz, pasta.



PMK IE 150



PMK IE 300



CPE 080M

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
<b>Marmitas basculantes a gas</b>					
PMK DG/IG 100	Gas	21	1445x1180x1090	100	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 150	Gas	21	1445x1180x1090	150	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 200	Gas	34,5	1596x1310x1090	230	Directo/Indirecto
PMK DG/IG 300	Gas	48	1726x1380x1090	330	Directo/Indirecto
PMK IG 500	Gas	48	1726x1460x1140	496	Indirecto
Modelo	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor</b>					
PMK IE/IV 100	Eléctrica/Vapor	16/50	1445x1180x1090	100	Indirecto
PMK IE/IV 150	Eléctrica/Vapor	18/60	1445x1180x1090	150	Indirecto
PMK IE/IV 200	Eléctrica/Vapor	32/80	1596x1310x1090	230	Indirecto
PMK IE/IV 300	Eléctrica/Vapor	36/100	1726x1380x1090	330	Indirecto
PMK IE/IV 500	Eléctrica/Vapor	36/120	1726x1460x1090	496	Indirecto
Modelo	Alimentación	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia (kW)	Presión (bar)
CPE 080 (M)	Eléctrica	1000x715x940	80	16/16,6	1,5

## LISTA DE PRECIOS

### Modelo

#### Gas calentamiento directo

PMK DG 100

PMK DG 150

PMK DG 200

PMK DG 300

### Modelo

#### Gas calentamiento indirecto

PMK IG 100 + PAAR1013

PMK IG 150 + PAAR1013

PMK IG 200 + PAAR1013

PMK IG 300 + PAAR1013

PMK IG 500 + PAAR1013

### Modelo

#### Eléctricas calentamiento indirecto

PMK IE 100

PMK IE 150

PMK IE 200 + PAAR1015

PMK IE 300 + PAAR1015

PMK IE 500 + PAAR1015

### Modelo

#### Vapor calentamiento indirecto

PMK IV 100

PMK IV 150

PMK IV 200

PMK IV 300

PMK IV 500

### Modelo

#### Baskett

CPE 080 V1

CPE 080 M V1



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

\*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1013 o PAAR1015), no se pueden solicitar sin él.