

# 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.



# SARTENES BASCULANTES

## EASYBRATT medium line



[hervir](#) | [estofar](#) | [pasteurizar](#) | [bascular](#) | [mezclador](#) | [enfriar](#) | [freir](#) | [presión](#) | [cocina al vacío](#) | [cortar](#) | [lavado](#) | [secado](#)

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### EASYBRATT (BR...)

- Sartenes proyectadas para satisfacer las exigencias diarias de la pequeña y mediana restauración.
- Cuba construida enteramente de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de la cuba en acero inox AISI 304 (modelos acabados en I).
- Inclinación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Los modelos de BR1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.

- Dispositivo de basculación motorizado bajo pedido. (terminación en "M": ej. BR...M)
- Introducción del agua en la cuba a través de grifo fijado en la chimenea.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con gran tirador ergonómico.

#### Gas (G):

- Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto.

- Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C.

#### Eléctricos (E):

- Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".
- Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C.

Vuelco manual y grifo de llenado de agua en cuba



BR1G200I.M



BR8G080I

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad útil/bruta (litros)	Fondo cuba
<b>Sartenes basculantes a gas</b>				
BR8G080I	20	800x900x900	60 / 81	Inox
BR9G090I	20	900x900x900	70 / 92	Inox
BR1G120I	30	1200x900x900	100 / 127	Inox
BR1G150I	30	1200x900x950	128 / 150	Inox
BR1G200I	40	1600x900x950	170 / 205	Inox
<b>Sartenes basculantes eléctricas</b>				
BR8E080I	10	800x900x900	60 / 81	Inox
BR9E090I	10	900x900x900	70 / 92	Inox
BR1E120I	15	1200x900x900	100 / 127	Inox
BR1E150I	15	1200x900x950	128 / 150	Inox
BR1E200I	25	1600x900x950	170 / 205	Inox

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo
<b>Sartenes basculantes a gas</b>
BR8G080I
BR9G090I
BR1G120I
BR1G150I
BR1G200I

Modelo
<b>Sartenes basculantes motorizadas a gas</b>
BR8G080I.M
BR9G090I.M
BR1G120I.M
BR1G150I.M
BR1G200I.M

Modelo
<b>Sartenes basculantes eléctricas</b>
BR8E080I
BR9E090I
BR1E120I
BR1E150I
BR1E200I

Modelo
<b>Sartenes basculantes motorizadas eléctricas</b>
BR8E080I.M
BR9E090I.M
BR1E120I.M
BR1E150I.M
BR1E200I.M

I: Fondo cuba en acero inoxidable