

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 CILÍNDRICAS

EASYPAN medium line



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304).
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable.

Gas (G):

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.

Eléctricas (E):

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".

Autoclave (A):

- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas.

Indirecto (I):

- Intercambiador construido en AISI 304.
- Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

Directo (D)

Vapor (V)



PMR DG 500



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
Marmitas cilíndricas gas, eléctricas y vapor						
PMR DG 200/G 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/G 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	362	Directo/Indirecto
PMR DG 500/G 500 (A)	Gas	58		1305x1255x950	496	Directo/Indirecto
PMR IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor		32/80	1175/1000x1000x900	220	Indirecto
PMR IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor		36/100	1130x1130x900	362	Indirecto
PMR IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1130x1130x950	496	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo
Gas calentamiento directo
PMR DG 200
PMR DG 300
PMR DG 500
Gas calentamiento directo autoclave
PMR DG 200 A
PMR DG 300 A
PMR DG 500 A
Gas calentamiento indirecto
PMR IG 200 + PAAR1010
PMR IG 300 + PAAR1010
PMR IG 500 + PAAR1010
Gas calentamiento indirecto autoclave
PMR IG 200 A + PAAR1010
PMR IG 300 A + PAAR1010
PMR IG 500 A + PAAR1010

Modelo
Eléctricas calentamiento indirecto
PMR IE 200 + PAAR1014
PMR IE 300 + PAAR1014
PMR IE 500 + PAAR1014
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave
PMR IE 200 A + PAAR1014
PMR IE 300 A + PAAR1014
PMR IE 500 A + PAAR1014
Vapor calentamiento indirecto
PMR IV 200
PMR IV 300
PMR IV 500
Vapor calentamiento indirecto autoclave
PMR IV 200 A
PMR IV 300 A
PMR IV 500 A

*Importante conocer la aplicación que requiera el usuario: presiones y temperaturas demandadas por él.

*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1010, PAAR1014), no se pueden solicitar sin él.