

# 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 ELÉCTRICAS Y VAPOR

## 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.

#### 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

#### Vapor (V)



PM1 IE 300



PM8 IE 150



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
<b>Marmitas rectangulares eléctricas y vapor</b>					
PM 7 IE 050	Eléctrica	9/-	800 x700 x 900	60	Indirecto
PM 8 IE 100/IV 100 (A)	Eléctrica/Vapor	16/45	800 x 900 x 900	100	Indirecto
PM 8 IE 150/IV 150 (A)	Eléctrica/Vapor	18/60	800 x 900 x 900	150	Indirecto
PM 1 IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor	32/80	1000 x 1150 x 900	220	Indirecto
PM 1 IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor	36/100	1150 x 1300 x 900	342	Indirecto
PM 1 IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor	36/120	1150 x 1300 x 1050	480	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

## Modelo

**Eléctricas calentamiento indirecto**

PM 7 IE 050 + PAAR1014

PM 8 IE 100 + PAAR1014

PM 8 IE 150 + PAAR1014

PM 1 IE 200 + PAAR1014

PM 1 IE 300 + PAAR1014

PM 1 IE 500 + PAAR1014

## Modelo

**Eléctricas calentamiento indirecto autoclave**

PM 8 IE 100 A + PAAR1014

PM 8 IE 150 A + PAAR1014

PM 1 IE 200 A + PAAR1014

PM 1 IE 300 A + PAAR1014

PM 1 IE 500 A + PAAR1014

## Modelo

**Vapor calentamiento indirecto**

PM 8 IV 100

PM 8 IV 150

PM 1 IV 200

PM 1 IV 300

PM 1 IV 500

## Modelo

**Vapor calentamiento indirecto autoclave**

PM 8 IV 100 A

PM 8 IV 150 A

PM 1 IV 200 A

PM 1 IV 300 A

PM 1 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 (PAAR1014), no se pueden solicitar sin él.