

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 A GAS

EASYPAN medium line



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
- 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.

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.
- Válvula de depresión y manómetro para mods. de 200/300/500 litros.

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.
- Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

Directo (D).



Sistema de control del nivel de agua de la camisa



PM1 IG 300



PM8 IG 150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas rectangulares a gas					
PM 7 IG 050	Gas	15,5	800x700x900	60	Indirecto
PM 8 DG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Directo
PM 8 IG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Indirecto
PM 8 DG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Directo
PM 8 IG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Indirecto
PM 8 DG 200 (A)	Gas	32	800x900x950	200	Directo
PM 1 DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5	1000x1150x900	220	Directo/Indirecto
PM 1 DG 300/IG 300 (A)	Gas	48	1150x1300x900	342	Directo/Indirecto
PM 1 DG 500/IG 500 (A)	Gas	58	1150x1300x1050	480	Directo/Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo

Calentamiento directo

PM 8 DG 100

PM 8 DG 150

PM 8 DG 200

PM 1 DG 200

PM 1 DG 300

PM 1 DG 500

Modelo

Calentamiento directo autoclave

PM 8 DG 100 A

PM 8 DG 150 A

PM 8 DG 200 A

PM 1 DG 200 A

PM 1 DG 300 A

PM 1 DG 500 A

Modelo

Calentamiento indirecto

PM 7 IG 050 + PAAR1010

PM 8 IG 100 + PAAR1010

PM 8 IG 150 + PAAR1010

PM 1 IG 200 + PAAR1010

PM 1 IG 300 + PAAR1010

PM 1 IG 500 + PAAR1010

Modelo

Calentamiento indirecto autoclave

PM 8 IG 100 A + PAAR1010

PM 8 IG 150 A + PAAR1010

PM 1 IG 200 A + PAAR1010

PM 1 IG 300 A + PAAR1010

PM 1 IG 500 A + PAAR1010

*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), no se pueden solicitar sin él.