

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.



LAVAVERDURAS



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Lavaverduras (LWD)

- Cuba de compartimentos, de acero inox AISI 304 espesor 20/10.
- Perfilado del fondo de la cuba para la descarga total del agua y de los residuos de lavado.
- Rebosadero provisto de filtro amovible de acero inox.
- Falso fondo amovible con agujeros perfilados para no dañar el producto, realizado en acero AISI 304.
- Patas de acero inox regulables en altura.
- Carga y descarga automáticas del agua de la cuba, controladas por detector de nivel y electroválvula.
- Sistema de lavado automático del fondo "Limpid Water".
- Remolino de lavado regulable, producido por inyectores múltiples.
- Temporizador para la regulación del tiempo de lavado



LAVAVERDURAS LWD 3

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Carga verduras ligera/pesada (kg)	Potencia (kW)
LWD-2	900x700x850	150	6,7/27	1,1
LWD-3	1200x700x850	225	10/40	1,1
LWD-4	1500x700x850	300	13,3/53	1,5

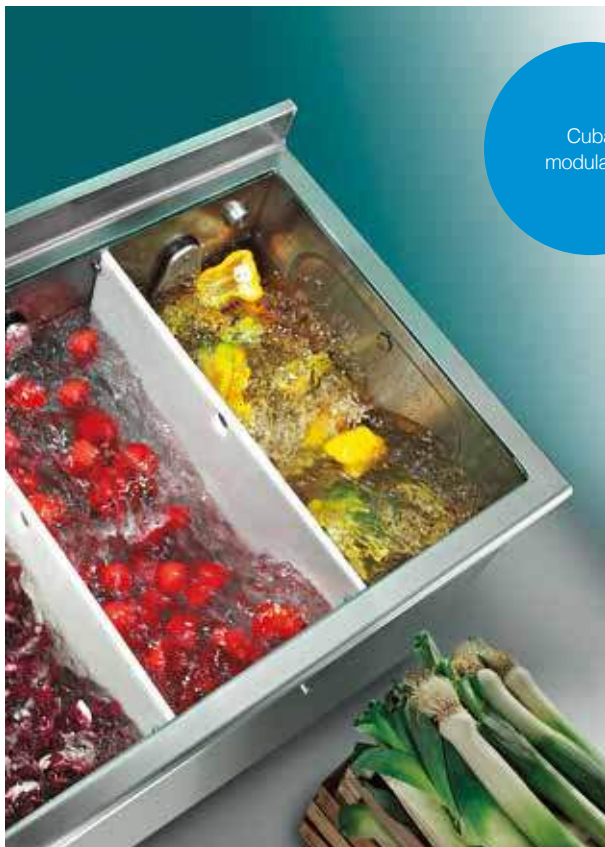
LISTA DE PRECIOS

Modelo

LWD-2

LWD-3

LWD-4



Cuba
modulable