

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.



COOK & CHILL

PROCESS LINE

cocinar y enfriar

INOX
AISI 304

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Compuesto por 3 fases, la cocción de Firex (pasta o arroz), enfriamiento y almacenaje. Solución perfecta para la creciente demanda en la cadena de frío.



LPCE 1-24



Cocción (hervir)

El alimento queda cocinado en 8-10 minutos. Posteriormente la cesta se eleva automáticamente para escurrir.



Enfriadora móvil

Puede ser conectada a agua corriente, agua refrigerada o agua con hielo. Con el enfriamiento, el alimento puede alcanzar una temperatura máxima de 3°C sobre la temperatura del agua.



Carro de almacenamiento

Una vez enfriado el alimento, puede ser llevado a almacenar o porcionarlo en bandejas GN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Carga de pasta (Kg)
LPCG 1-18	Gas	18-23
LPCG 1-24	Gas	24-30
LPCE 1-18	Eléctrica	18-23
LPCE 1-24	Eléctrica	24-30
LPCV 1-18	Vapor	18-23
LPCV 1-24	Vapor	24-30

* Posibilidad de disponer de doble línea de producción, modelos: LPCG 2-18, LPCG 2-24, LPCE 2-18, LPCE 2-24, LPCV 2-18 y LPCV 2-24.
* Para saber precios de los carros, ir a página de accesorios.

LISTA DE PRECIOS

Modelo		
Abatidor por inmersión	1 ^{er} paso	Cocción del producto
LPCG 1-18	2 ^o paso	Enfriamiento
LPCG 1-24	3 ^{er} paso	Almacenaje
LPCE 1-18		
LPCE 1-24		
LPCV 1-18		
LPCV 1-24		

Tiempo de cocción (*)	Tipo de pasta	Tiempo de precocinado (**)	Pasta cruda (kg)						Tiempo de enfriamiento (***)
			CPM 1-12	CPM 2-12	CPM 1-18	CPM 2-18	CPM 1-24	CPM 2-24	
10-12 min	Espagueti	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
11-13 min	Linguine	6-7 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Bucatini	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Penne	5-6 min	15	30	20	40	30	60	3
11-12 min	Fusili	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3
12-13 min	Rigatoni	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3

(*) Tiempo de Cocción: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta totalmente cocinada, de acuerdo a los tiempos de un fabricante.

(**) Tiempo de precocinado: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta parcialmente cocinada, preparación para su enfriamiento o regeneración.

(***) Tiempo de enfriamiento: tiempo necesario para llevar la pasta por debajo de los 10°C. Tiempo dependiente de la temperatura del agua durante el enfriamiento.

Los tiempos en la tabla son solamente aproximados y pueden variar según el producto precocinado ya que habitualmente se reducen a la mitad de los tiempos indicados en el embolatorio del producto.

	Minutos
Tiempo necesario para tener lista la maquina (sólo en el 1er ciclo)	40
Tiempo de carga	5
Tiempo de enfriamiento	3
Tiempo de pre cocción	6
Temperatura de agua para cocción	10
Tiempo total	24
n° remesa/hora	2,5