

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.



Maquinaria de catering

Sartenes

CON MEZCLADOR

Cucimix (Major Line)

Cocedor multifunción para cocer a presión y mezclar salsas, mermeladas, carnes con salsas de verduras.

RECTANGULARES

Betterpan (Major Line) / Easybratt (Medium Line)

Sartén a presión polivalente para asar, hervir, freír y cocer al vapor o a presión.



Marmitas

BASCULANTES

Marmitas cilíndricas: Basket Major Line, Easybaskett Medium Line

Permite cocer grandes cantidades de alimentos sin que los productos se peguen en el fondo o las paredes.

FIJAS

Marmitas Gastronorm: Easypan Medium Line

Marmitas cilíndricas: Fixpan Major Line, Easypan Medium Line

Solución profesional que permite tratar productos ácidos, ideal para restaurantes pequeños y grandes caterings.



Cocedores de pasta

Multicooker (Major Line)

Ventajas como la elevación automática de cestos o la parada en posición final de goteo hacen de estos equipos un elemento fundamental en caterings.



Cook & Chill

Maquinaria equipada para poder cerrar el ciclo de la cocción con su posterior abatimiento.



Lavaverduras

Dispone de la carga y descarga del agua de la cuba, totalmente automático, controlado por sonda nivel que actúa sobre electroválvula.



COOK & CHILL

PROCESS LINE

enfriamiento por inmersión



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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SRB 16-46GP

- Tanque de enfriamiento construido en AISI304.
- Aislamiento térmico del tanque de enfriamiento.
- Marco tubular (AISI 304) para sostener 18 cajones (AISI 304) equipados con sistema de elevación motorizado.
- Conexión remota al enfriador (agua glicolizada= propilénico Glicol 15%. Presión del agua a 3 BAR).
- Enfriamiento y agitación del agua por circuito con bombas, para un enfriamiento del producto mucho más uniforme.
- El agua de refrigeración se encuentra a 2°C. Se utiliza para bolsas de 5 o 10 kg. a temperaturas de 85°C, que pasan a 8°C



SRB16-46G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | Alimentación | Potencia frigorífica (Kw) | Potencia (kW) | Capacidad (kg) | Capacidad útil (l) | Dimensiones externas | Elevador automático |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------|----------------|--------------------|----------------------|---------------------|
| Enfriamiento por inmersión | | | | | | | |
| SRB 16-46G* | 3N/PE AC 400V 50/60Hz | 20 | 3 | 80-160 | 680 | 2000 x 1000 x 950h | No |

* Requiere de un sistema elevador externo

LISTA DE PRECIOS

| Modelo | Precio (€) |
|-----------------------------------|-------------|
| Enfriamiento por inmersión | |
| SRB 16-46G | A consultar |

| | |
|----------------------|----------------------|
| 1 ^{er} paso | Cocción del producto |
| 2 ^o paso | Rellenado y sellado |
| 3 ^{er} paso | Enfriamiento |

