

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.



COCEDORES DE PASTA

MULTICOOKER major line

INOX
AISI 304

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura portante en AISI 304 con espesor 30/10.
- Revestimientos exteriores en AISI 304.
- Cuba de acero inox AISI 316 con espesor 30/10.
- Cestos perforados de acero inox AISI 316.
- Grifo de vaciado frontal de latón cromado de 2" con manilla aislante.
- Tapa equilibrada realizada en acero inox AISI 304.
- Llenado y entrada automática de agua en la cuba.
- Ducha extraíble para la refrigeración rápida de producto y para hacer más fáciles las operaciones de lavado de la cuba.
- Cestos que se elevan y volcán automáticamente, con parada en la posición de goteo.
- Sistema de control que bloquea el calentamiento en caso de que falte agua.

Gas (G):

- Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento.
- Sistema automático de encendido y control de llama, sin quemador piloto.

Eléctrico (E):

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 700".

Vapor (V)

- Regulación del vapor mediante válvula parcializadora para la inyección gradual del vapor.
- Intercambiador en acero inox AISI 304.
- Presión máxima: 0,5 bar.
- Grupo de control y seguridad formado por la válvula de depresión, manómetro de control y válvula de seguridad.

Algunas aplicaciones: Caldos, arroz, pasta, pescado, carne, huevos, verduras, legumbres.

Dispone de sonda del nivel de agua de la cuba interna.



CPM DG 1-12



CPMDG2-12

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Número de cubas/cestos	Calentamiento
Cocedores de pasta a gas							
CPM DG1-12	Gas	27		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DG1-18	Gas	36		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DG1-24	Gas	45		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DG2-12	Gas	27+27		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DG2-18	Gas	36+36		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DG2-24	Gas	45+45		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
Cocedores de pasta eléctricos							
CPM DE1-12	Eléctrica	17		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DE1-18	Eléctrica	25,5		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DE1-24	Eléctrica	31		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DE2-12	Eléctrica	17+17		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DE2-18	Eléctrica	25,5+25,5		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DE2-24	Eléctrica	31+31		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
Cocedores de pasta vapor							
CPM IV1-12	Vapor		44-54	800x900x900	135	1/1	Indirecto
CPM IV1-18	Vapor		56-72	1000x900x900	188	1/1	Indirecto
CPM IV1-24	Vapor		68-88	1200x900x900	242	1/1	Indirecto
CPM IV2-12	Vapor		(44-54)x2	1600x900x900	135+135	2/2	Indirecto
CPM IV2-18	Vapor		(56-72)x2	2000x900x900	188+188	2/2	Indirecto
CPM IV2-24	Vapor		(68-88)x2	2400x900x900	242+242	2/2	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo

Gas

CPM DG 1-12

CPM DG 1-18

CPM DG 1-24

CPM DG 2-12

CPM DG 2-18

CPM DG 2-24

Modelo

Vapor

CPM IV 1-12

CPM IV 1-18

CPM IV 1-24

CPM IV 2-12

CPM IV 2-18

CPM IV 2-24

Modelo

Eléctricos

CPM DE 1-12

CPM DE 1-18

CPM DE 1-24

CPM DE 2-12

CPM DE 2-18

CPM DE 2-24