

fix

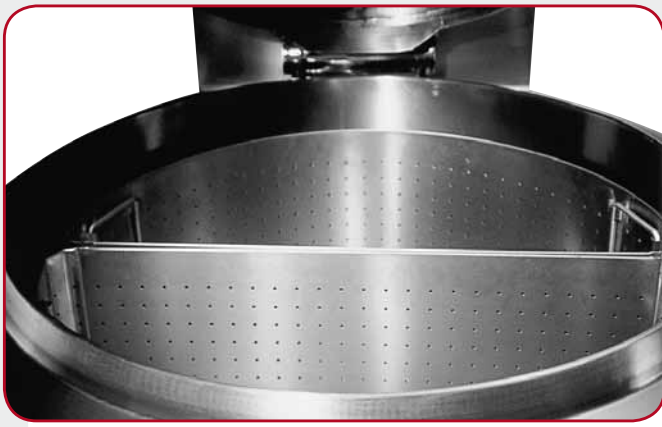
friendly innovation



FIXPAN

MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- **Gb** › HANDY STAINLESS STEEL BASKETS
- It** › COMODI CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX
- De** › PRAKTISCHE GITTERKÖRBE AUS EDELSTAHL
- Fr** › PANIERS PRATIQUES PERCÉS EN ACIER INOX
- Es** › PRÁCTICAS CESTAS PERFORADAS DE ACERO INOXIDABLE

■ **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS

It › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTISTICA

De › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR

Fr › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS

Es › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES

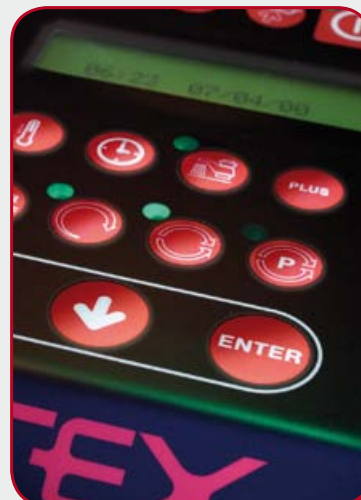


- **Gb** › AUTOCLAVE PRESSURE LID 0.05 BAR
- It** › COPERCHIO AUTOCLAVE 0,05 BAR
- De** › DECKEL STAHLBEHÄLTER 0,05 BAR
- Fr** › COUVERCLE AUTOCLAVE 0,05 BAR
- Es** › TAPA AUTOCLAVE 0,05 BAR



- **Gb** › COREPROBE OPTIONAL
- It** › SONDA SPILLONE OPTIONAL
- De** › KERNTemperaturSONDE AUF ANFRAGE
- Fr** › SONDÉ À COER OPTIONAL
- Es** › SONDÉ CORAZON BAJO PEDIDO

- **Gb** › BI-CONICAL DRAINAGE TAP WITH NO GASKETS
- It** › RUBINETTO DI SCARICO BICONICO SENZA GUARNIZIONE
- De** › ABLASSHAHN, KEGELFÖRMIG, OHNE DICHTUNGEN
- Fr** › ROBINET DE VIDANGE BICONIQUE SANS GARNITURES
- Es** › GRIFO DE DESCARGA BICÓNICO SIN JUNTAS



- **Gb** › AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET
- It** › CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
- De** › AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS
- Fr** › CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE
- Es** › CARGA AUTOMÁTICA CAMISA INTERCAMBIADOR

**ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PANS
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE
ELEKTRONISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRONIQUES
MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS**



■ **Gb** › Fixpan represents the easiest and most efficient way of cooking large quantities of food. This series, with its 48 models, is the widest available on the market. The electronic system makes it easy to use all its features and its cylindrical shape makes it easy and fast to clean.

Available in gas, electrically and steam-heated versions, with a capacity from 100 to 550 litres and an autoclave pressure lid.

■ **It** › Fixpan costituisce la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibo. La gamma, composta da 48 differenti modelli, è la più ampia disponibile sul mercato. L'elettronica installata permette un semplice e preciso uso

dell'apparecchiatura in tutte le sue funzioni e, grazie alla costruzione cilindrica, le operazioni di pulizia sono rapide ed efficaci.

Disponibili nelle versioni a riscaldamento gas, elettrico e vapore, con capacità da 100 a 550 litri e coperchio autoclave.

■ **De** › Fixpan ist die einfache und direkte Lösung, wenn große Mengen an Speisen gegart werden müssen. Die Serie umfasst 48 verschiedene Modelle und ist damit die umfangreichste, auf dem Markt erhältliche Serie. Die Geräte sind mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet, die für einen einfachen und präzisen Gebrauch aller Gerätefunktionen garantiert. Aufgrund

der zylinderförmigen Bauweise lassen sich die Geräte schnell und einfach sauber machen.

Erhältlich in der elektrischen und der gasbeheizten Ausführung oder als Dämpfer mit einem Fassungsvermögen von 100 bis 550 Litern und Deckel.

■ **Fr** › Fixpan constitue la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grandes quantités d'aliments. La gamme, qui se compose de 48 différents modèles, est la plus ample disponible sur le marché. L'électronique installée permet un usage simple et précis de l'appareil dans toutes ses fonctions et, grâce à la construction cylindrique, les opérations de nettoyage sont rapides et efficaces.

Disponibles dans les versions à réchauffement à gaz, électrique et vapeur, avec une capacité de 100 à 550 litres et couvercle autoclave.

■ **Es** › Fixpan es el recurso más sencillo e inmediato para cocer grandes cantidades de alimentos. La gama, compuesta por 48 modelos diferentes, es la más amplia disponible en el mercado. La electrónica instalada hace sí que el uso de la instalación sea sencillo y preciso en todas sus funciones y, gracias a la construcción cilíndrica, las operaciones de limpieza sean rápidas y eficaces.

Disponible en las versiones calentamiento a gas, eléctrico y a vapor, cuya capacidad oscila entre los 100 y los 550 litros y tapa autoclave.



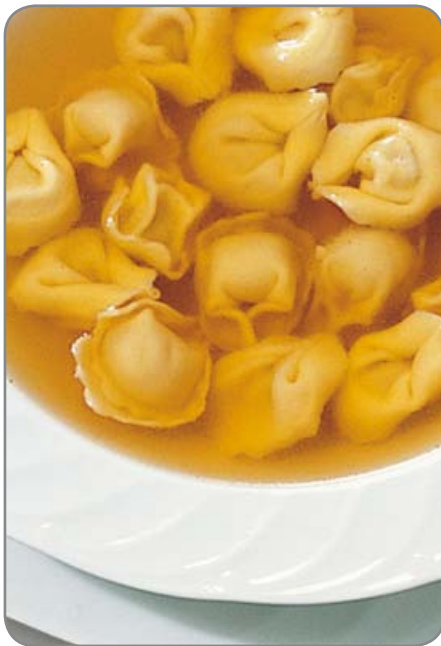
QUELQUES APPLICATIONS AVEC FIXPAN

- Soupes
- Potages
- Pâtes
- Riz
- Sauces
- Pots-au-feu divers
- Bouillons
- Produits laitiers
- Café
- Thé
- Légumes bouillis
- Pasteurisation de produit dissous (laitages)
- Pasteurisation de pots (produits confectionnés)

EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DEN KIPPKESSEL FIXPAN

- Suppen
- Gemüsesuppen
- Nudeln
- Reis
- Saucen
- Siedfleisch
- Brühe
- Milchspeisen
- Kaffee
- Tee
- Gegartes Gemüse
- Pasteurisierung von offenen Produkten (Milchprodukte)
- Pasteurisierung von Schalen (verpackte Produkte)





CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316, idéal pour le traitement de produits acides.
- Revêtements externes en acier AISI 304.
- Structure portante entièrement en acier inox.
- Couvercle (calorifugé, sur demande) de type balancé par amortisseurs.
- Dispositif de remplissage automatique de la cuve.

AUTOCLAVE

- Couvercle de type balancé par amortisseurs, garniture caoutchoutée au silicone, soupape de sécurité tarée à 0,05 bar et fermeture hermétique avec fixation par bornes.

VERSIONS INDIRECTES

- Interstice en AISI 304.
- Contrôle de la pression de l'interstice moyennant un pressostat, soupape de sécurité 0,5 bar, soupape de dépression et manomètre à lecture analogique.
- Remplissage automatique dans l'interstice.

VERSIONS ELECTRIQUES

- Réchauffement par des résistances blindées en alliage "Incoloy 800", installées à l'intérieur de l'interstice.
- Economiseur de la puissance thermique à intervention automatique

lorsque la température sélectionnée est atteinte.

VERSION AU GAZ

- Réchauffement par des brûleurs tubulaires, à rendement élevé, en acier inox. Système automatique d'allumage et de surveillance de la flamme sans brûleur pilote. Réchauffement contrôlé par la carte électronique, avec insertion automatique du minimum de 2°C avant le SETPOINT sélectionné, et par le pressostat.

VERSION VAPEUR

- Alimentation (depuis le réseau de l'utilisateur) moyennant une soupape d'étranglement.



GERÄTEBESCHREIBUNG

- Boden vom Garkessel aus Edelstahl AISI 316, der sich auch zur Verarbeitung sehr saurer Speisen eignet.
- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304.
- Tragender Rahmen komplett aus Edelstahl.
- Deckel (auf Anfrage isoliert) auf Federn gelagert.
- Automatische Füllvorrichtung vom Kessel.

DAMPFKESSEL

- Deckel auf Federn gelagert.
- Dichtung aus Silikongummi.
- Sicherheitsventil, auf 0,05 bar geeicht.

- *Hermetisch dichter Verschluss mit Klemmen.*

INDIREKTE VERSIONEN

- *Zwischenraum aus Edelstahl AISI 304.*
- *Kontrolle vom Druck mit einem Druckwächter, einem auf 0,5 bar geeichten Sicherheitsventil, einem Druckablassventil und einem Manometer mit analoger Anzeige.*
- *Automatisches Füllen vom Zwischenraum.*

ELEKTRISCHE VERSIONEN

- *Erhitzen über ummantelte Heizelemente aus INCOLOY-800 Legierung, die im Zwischenraum installiert sind.*
- *Economizer der Wärmeleistung mit automatischem Zuschalten bei Erreichen der eingestellten Temperatur.*

GAS-VERSIONEN

- *Erhitzen über leistungsstarke Röhrenbrenner aus Edelstahl. Automatische Zündung und Flammenkontrolle ohne Zündbrenner. Das Erhitzen wird von einer elektronischen Karte gesteuert, mit automatischem Zuschalten der Mindesttemperatur 2°C vor dem eingestellten SETPOINT, und von einem Druckwächter.*

DAMPF-VERSION

- *Speisung (aus der Dampfleitung vom Benutzer) über eine Drosselklappe.*





- et alarmes pour identifier et corriger les erreurs d'utilisation plus communes;
- disponibilité de deux écrans numériques à 3 chiffres;
- indication à travers un signal lumineux constant si le réchauffement est actif.

ANWENDERFREUNDLICHE ELEKTRONIK

Beschreibung der elektronischen Karte von Firex:

- *Sie ist leicht verständlich und besonders anwenderfreundlich.*
- *Sie ermöglicht eine sehr genaue Einstellung von Garzeit und Gartemperaturen in einem Bereich von 20°C bis 110°C.*
- *Mit dem als Optional erhältlichen Kühlsystem COOK&CHILL sind das Garen und das Abkühlen der Speisen im gleichen Kessel möglich.*
- *Kontrolle und automatisches Nachfüllen vom Wasserstand im Zwischenraum.*
- *Anzeige vom Ende der Garzeit mit akustischem Signalgeber (Beeper).*
- *Möglichkeit zur Auswahl der Menge in Liter an Heißwasser oder Kaltwasser, die eingefüllt werden soll, und automatisches Füllen.*
- *Kontrolle von 2 verschiedenen Temperatursonden: einer Standardsonde im Kessel in der Speise (am Ablaufhahn) und einer Kerntemperatursonde (Optional) für das Garen von Speisen, die eine Regulierung der Kerntemperatur erforderlich machen.*
- *Ermöglicht das Einstellen einer Warmhaltezeit bei Erreichen der programmierten Temperatur und beginnt bei Erreichen der Temperatur mit dem Warmhaltezyklus.*
- *Ausgelegt auf den Anschluss an einen PC oder einen HACCP-Controller.*
- *Zeigt einfache Meldungen an, mit denen die häufigsten Bedienfehler ermittelt und korrigiert werden können.*
- *Ausgestattet mit zwei digitalen Displays mit 3 Ziffern.*
- *Eine Kontrollleuchte zeigt an, ob das Heizelement eingeschaltet ist.*

SIMPLICITE ELECTRONIQUE

Caractéristiques de la carte Firex:

- extrêmement facile à comprendre et à utiliser;
- possibilité de sélectionner les temps de cuisson et les températures de façon tout à fait précise avec des valeurs comprises entre 50°C et 110°C;
- possibilité d'effectuer la cuisson et le refroidissement du produit à l'intérieur de la cuve grâce au système (option) de refroidissement COOK&CHILL;
- contrôle et récupération automatique du niveau d'eau dans l'interstice;
- émission d'un signal sonore pour indiquer la fin de la cuisson;
- possibilité de sélectionner la quantité de litres d'eau à charger, froide ou chaude, et ensuite remplissage de façon automatique;
- contrôle de 2 diverses sondes de température: standard dans la cuve en contact avec le produit (dans le robinet de vidange) et épingle pour les cuissons dans lesquelles est réglée la température au cœur du produit (option);
- sélection d'un temps de maintien de la température programmée qui commence dès que celle-ci est atteinte;
- prédisposition pour la connexion au PC et au contrôle HACCP;
- affichage de simples messages

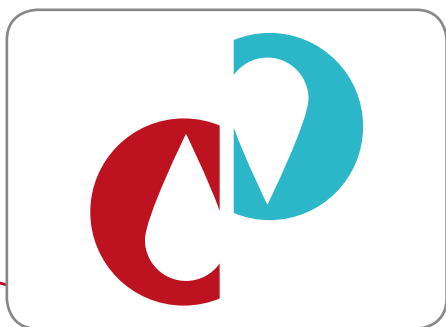
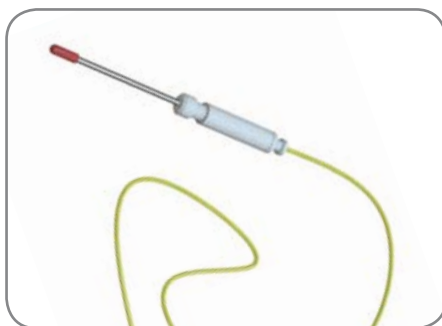
ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS

- Roues
- Paniers perforés
- HACCP Controller
- Sonde à coeur
- Système de refroidissement
- Robinet de vidange en acier



ZUBEHÖR UND OPTIONALS

- Rollen
- Körbe
- HACCP-Controller
- Kerntemperatursonde
- Kühlsystem
- Abfluss aus Edelstahl



MARMITTES CYLINDRIQUES ELECTRONIQUES / ELEKTRONISCHE KIPPKESSEL

MOD. MODELL	Dimensions Abmess. mm LxP(P1)xh	H1 mm	Cuve de cuisson Kessel		Version électrique Elektro-Version		Version gaz Gas-Version		Version vapeur Dampf-Version	
			Dim. cuve Abmess. Kessel mm	VOLUME utile/total Volumen nutzbar/ gesamt lt	Connexion électrique Strom-anschluss V/Hz	Puissance électrique Leistung (Elektro) Kw	Puissance gaz Leistung (Gas) Kw	Connexion électrique Strom- anschluss V/Hz	Consommation vapeur Dampf- verbrauch Kg/h	Connexion électrique Strom-anschluss V/Hz
100	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 415	113/102	400/50 3N+PE AC	16	21	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE
150	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 540	150/139	400/50 3N+PE AC	18	21	230/50 AC - 1N + PE	23	230/50 AC - 1N + PE
200	1175x1000(1130) x900 h.	1820	750 ø h. 520	220/200	400/50 3N+PE AC	32	34,5	230/50 AC - 1N + PE	31	230/50 AC - 1N + PE
300	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 570	325/300	400/50 3N+PE AC	36	48	230/50 AC - 1N + PE	46	230/50 AC - 1N + PE
500	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 780	480/455	400/50 3N+PE AC	36	58	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE
510	1550x1380(1505) x900 h.	2180	1100 ø h. 570	540/500	400/50 3N+PE AC	54	60	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE

Pression interstice: 0,5 bar / Druck im Zwischenraum: 0,5 bar

P = profondeur versions électriques et vapeur / P = Breite Elektro- und Dampf-Versionen

P1 = profondeur versions gaz / P1 = Breite Gas-Versionen

VERSIONS / VERSIONEN

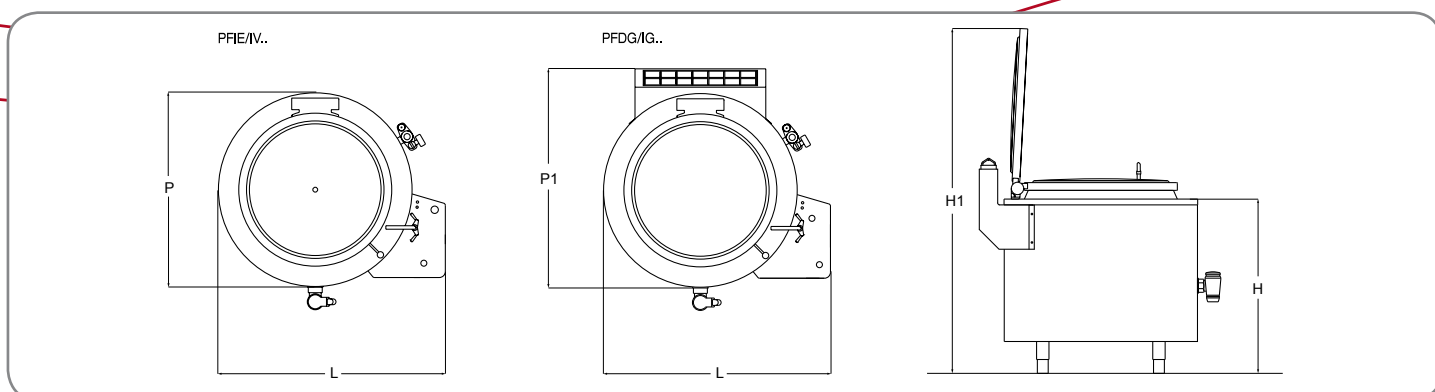


PF..A
AUTOCLAVE
DAMPFKESSEL



PF..

INSTALLATION / INSTALLATION





f i r e x . i t

firex[®]
friendly innovation

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2008=

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
=OHSAS 18001=



I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

© 2011 - graphics by alitadada.it - printed in Italy by grafiche italprint