

fix

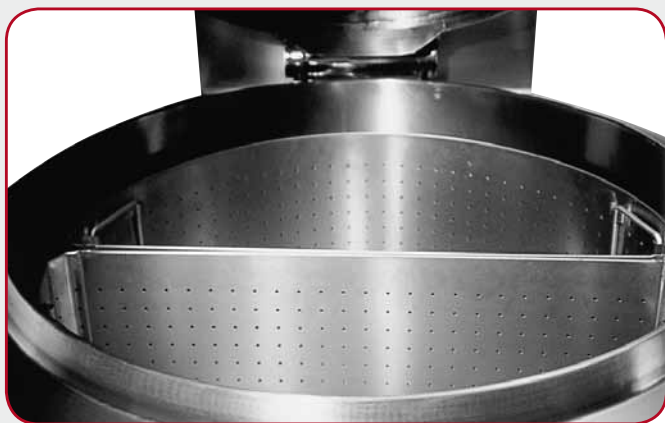
friendly innovation



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 › SONDE À COER OPTIONAL

Es › SONDA 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 ELETTRONICHE
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.



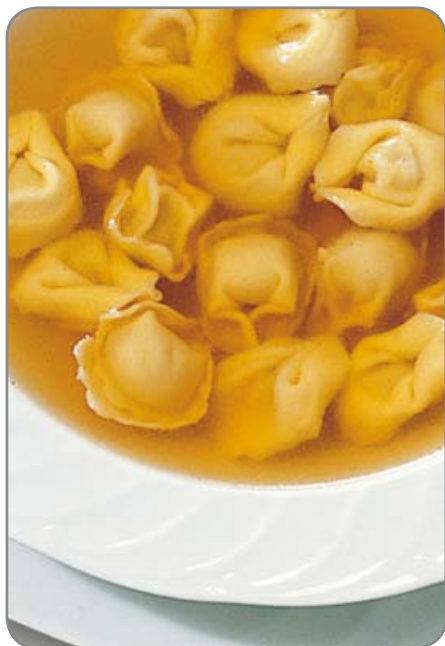
MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF FIXPAN

- Soups
- Potages
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled meat or fish or vegetables
- Stock
- Milk product
- Coffee
- The
- Pasteurisation of food
- Pasteurisation of jars or poaches

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ FIXPAN

- Супы
- Густые супы
- Паста
- Рис
- Соусы
- Вареные продукты
- Бульоны
- Молочные продукты
- Кофе
- Чай
- Вареные овощи
- Пастеризация разливных молочных продуктов
- Пастеризация фасованных молочных продуктов





CONSTRUCTIVE FEATURES

- Pans bottoms are constructed in AISI 316 quality stainless steel and are even suitable for boiling food products with a high acidity content.
- Exterior cladding, in 1 and AISI 304 quality stainless steel.
- Carrying structure, in heavy gauge stainless steel.
- Lid is insulated (optional extra), spring loaded counterbalanced type.
- Automatic power operated water filling device for the pan.

AUTOCLAVE (pressure lid versions)

- Counterbalanced lid fitted with 0,05 bar safety relief valve: an airtight seal is assured by means of screw down clamps and silicone gasket.

INDIRECT HEATED VERSIONS

- Jacket walls are in AISI 304 quality stainless steel.
- Jacket pressure is controlled by a pressure switch, a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge.
- Automatic water filling into the double jacket

ELECTRIC VERSIONS

- Heated by means of armoured "Incoloy-800" elements, fitted inside the jacket.
- High heating capacities, in accordance with CE DIN 18855 Standards for "Fast cooking equipment (see

technical data chart).

- Power economiser device: cuts in automatically when selected temperature is reached.

GAS VERSIONS

- Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board, with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT, and by the pressure switch.

STEAM VERSIONS

- Heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply, and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input.



КОНСТРУКЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Варочная емкость из AISI 316, подходит для продуктов с высоким уровнем кислотности.
- Внешний кожух из стали AISI 304.
- Несущая структура полностью из стали inox.
- Крышка (может быть изолирована по заказу) сбалансирована пружиной.
- Устройство автоматического заполнения емкости.

АВТОКЛАВ

- Крышка сбалансирована пружиной, силиконовая прокладка, предохранительный клапан откалиброван при 0,05 бар и герметическое закрытие с зажимной фиксацией.

НЕПРЯМОГО НАГРЕВА

- Пароводяная рубашка из AISI 304.
- Контроль давления посредством датчика давления, предохранительный клапан 0,5 бар, вакуумный клапан и аналоговый манометр.
- Автоматическое заполнение пароводяной рубашки.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- Нагревание посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800, установленных внутри пароводяной рубашки.
- Экономайзер термощности с автоматическим вмешательством при достижении выбранной температуры.

ГАЗ

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из стали inox. Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки. Нагревание регулируется электронной платой с автоматической установкой минимальной температуры 2°C до заданных значений SETPOINT и датчиком давления.

ПАР

- Нагревание посредством пара из сети потребления, регулируемое электроплатой и клапаном регулировки подачи.





ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- is extremely easy to learn and to use
- grant to set times and temperatures very precise with values from 20°C to 110°C
- gives the possibility to make cook and chill of the product inside the vessel thanks to the cooling system (optional)
- checks and restores the double jacket water level
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking
- allows to select water quantity in litres to charge, if cold or hot, and fills it later automatically
- let you set a time to maintain the set temperature once the product reaches it.
- offers 2 different temperature probes: in the vessel in contact with the product (inside the drain valve) and coreprobe for special cooking type in which is important the temperature in the middle of the product

- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control
- provides simple messages and alarms to help to identify and correct the most commun errors of use
- has 2 digital displays with 3 digits.
- shows with a continous light signal that heating is on.

ПРОСТОТА ЭЛЕКТРОНИКИ

Характеристики электроплаты Firex:

- предельно проста для понимания и эксплуатации;
- гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуру в диапазоне от 20°C до 110°C;
- возможность осуществлять приготовление и охлаждения продукта «COOK&CHILL» внутри варочной емкости (опция);
- автоматически контролирует и восстанавливает уровень воды в пароводяной рубашке;
- издает акустический сигнал по окончании приготовления;

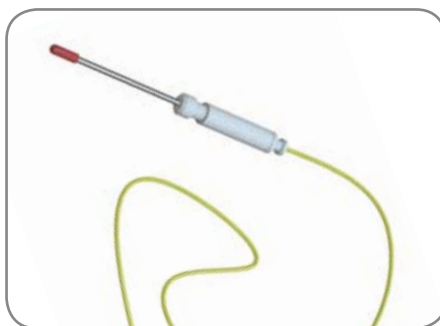
- позволяет выбрать количество литров заливаемой воды, холодной или горячей, а затем осуществляет автоматический залив;
- контролирует 2 разных зонда температур: стандартный в варочной емкости в контакте с продуктом (расположен в сливном кране) и датчик-щуп для регулирования температуры в сердцевине продукта (опция);
- позволяет установить время поддержания запрограммированной температуры с момента ее достижения.
- имеет предустановку для подсоединения к ПК или контроллеру HACCP;
- предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации;
- имеет два трехзначных цифровых дисплея;
- постоянный светосигнал при включенном нагревании.

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Wheels
- Handy stainless steel baskets
- HACCP Controller
- Coreprobe
- Double-jacket cooling prearrangement
- Washout stainless steel valve

ОСНОВНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ОПЦИИ

- Колесики
- Перфорированные корзины
- НАССР Контроллер
- Датчик-щуп
- Система охлаждения
- Сливной кран из стали.



ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PAN ЭЛЕКТРОННЫЕ КАСТРЮЛИ ЦИЛИНДРИЧЕСКОЙ ФОРМЫ

MOD. МОДЕЛЬ	Dimensions Размеры mm (L x P x H)	H1 mm	Cooking Vessel Варочная емкость		Electric Version Электрическая Версия		Gas Version Газовая Версия		Steam Version Паровая Версия	
			Pan dim. Размер Емкости mm	Useful/Overall capacity lt Полезный объем/ Общий л	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц	Elect. power rating Kw Электро мощность Квт	Gas power rating Kw Номинальная мощность газа Квт	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц	Steam consumption Kg/h Потребление пара Кг/	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц
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

Jacket pressure: 0,5 bar / Давление в пароводяной рубашке: 0,5 bar
P = depth for electric and steam versions / P = глубина электрической модели на пару
P1 = depth for gas versions / P1 = глубина модели на газе

VERSIONS / МОДЕЛИ

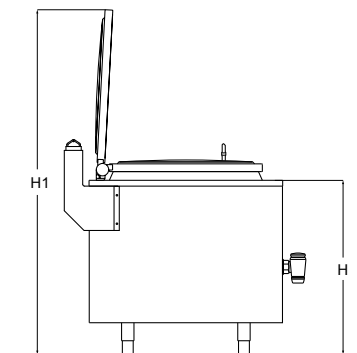
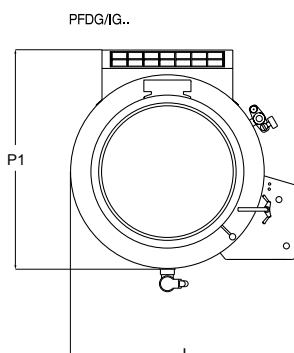
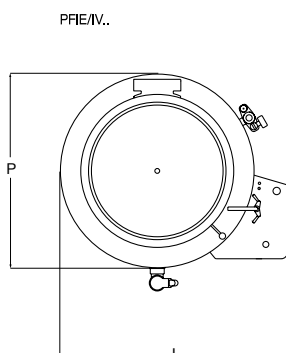


PF...A
AUTOCLAVE
АВТОКЛАВ



PF...

INSTALLATION / УСТАНОВЛЕНИЕ





f i r e x . i t



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 alidada.it - printed in Italy by grafiche italprint