

firerex

friendly innovation



BETTERPAN

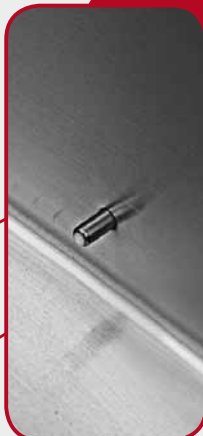
MAJOR LINE

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



- Gb** › AUTOMATIC BASKETS LIFTING SYSTEM ON DEMAND
- It** › VERSIONI CON COMODO E FUNZIONALE SISTEMA ALZACESTI
- De** › STEUERUNG AUTOMATISCHE KORBANHEBUNG AUF ANFRAGE
- Fr** › SOULÈVEMENT AUTOMATIQUE PANIERS SUR DEMANDE
- Es** › ELEVACIÒN AUTOMÀTICA CESTOS BAJO PEDIDO

- 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** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIRECKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO



- Gb** › PAN WITH ROUNDED CORNERS GUARANTEEING A HIGHER LEVEL OF HYGIENE AND EASIER MAINTENANCE
- It** › VASCA CON ANGOLI ARROTONDATI PER UNA MAGGIORE IGIENE E UNA PIÙ FACILE PULIZIA
- De** › BECKEN MIT ABGERUNDETEN ECKEN FÜR BESSERE HYGIENE UND EINFACHES SAUBERMACHEN
- Fr** › CUVE AVEC ANGLES ARRONDIS POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE ET UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ
- Es** › CUBA CON RINCONES REDONDEADOS PARA UNA MAYOR HIGIENE Y PARA FACILITAR SU LIMPIEZA

- Gb** › DOUBLE-WALLED AUTOCLAVE LID WITH SEALING RING WITH A SINGLE JUNCTURE POINT
- It** › COPERCHIO AUTOCLAVE A DOPPIA PARETE CON GUARNIZIONE DI TENUTA AD UNICO PUNTO DI GIUNTURA
- De** › DECKEL STAHLBEHÄLTER MIT DOPPELTER WAND UND DICHTUNG MIT EINER VERBINDUNGSSTELLE
- Fr** › COUVERCLE AUTOCLAVE À DOUBLE PAROI AVEC GARNITURE D'ÉTANCHÉITÉ À UN SEUL POINT DE JONCTION
- Es** › TAPA AUTOCLAVE DE DOBLE PARED CON JUNTA HERMÉTICA CON SOLO UN PUNTO DE UNIÓN



- Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA

**MULTIPURPOSE BRATT PANS
BRASIERE POLIVALENTI
KIPPBRATPFANNEN
MULTIPURPOSE BRATT PANS
SARTENES POLIVALENES**



■ **Gb** › Betterpan is a multipurpose cooking appliance designed for carrying out the main cooking methods: boiling, browning, frying and pressure cooking. By means of the electronic device it is possible to set different cooking programs: from omelettes to fish fillets, from steamed vegetables to meat sauces. Thanks to its versatility and its compact dimensions, Betterpan can be installed even in very limited spaces. It is an irreplaceable element that can be used as catering equipment and in central kitchens, in public and private canteens, in small and medium-sized food industries and laboratories.

■ **It** › Betterpan è un macchinario di cottura polivalente, progettata per assolvere alle principali funzioni; può bollire, rosolare, friggere e cuocere in pressione. Grazie all'applicazione

elettronica è possibile impostare svariati programmi di cottura e produrre dall'omelette al filetto di pesce, dalle verdure al vapore ai sughi di carne. Le dimensioni compatte e la polivalenza di Betterpan permettono l'installazione anche negli ambienti meno spaziosi. Elemento insostituibile, trova applicazione nei catering e cucine centralizzate, mense pubbliche e private, piccole e medie industrie alimentari e laboratori.

■ **De** › Betterpan ist eine vielseitige Kippbratpfanne, die sich für alle wichtigen Funktionen einsetzen lässt und sich unter anderem zum Garen, Anbraten, Frittieren und Kochen unter Druck eignet. Die elektronische Steuerung des Geräts macht das Einstellen verschiedener Garprogramme möglich zur Zubereitung zahlreicher Gerichte, vom Omelett über Fischfilet bis zu

gedämpftem Gemüse und Fleischsaucen. Aufgrund seiner kompakten Bausweise kann Betterpan auch an beengten Standorten problemlos aufgestellt werden. Ein unverzichtbares Gerät für Cateringfirmen und Großküchen, öffentliche und private Kantinen, kleine und mittelständische Lebensmittelindustrie und Küchen.

■ **Fr** › Betterpan è une sauteuse pour cuisson polyvalente, projetée pour exécuter les fonctions principales: bouillir, rissoler, frire et cuire en pression. Grâce à l'application électronique, il est possible de sélectionner divers programmes de cuisson et produire de l'omelette au filet de poisson, des légumes à la vapeur aux sauces de viande. Les dimensions compactes et la polyvalence de Betterpan permettent aussi l'installation dans des locaux plus petits. Un

élément irremplaçable car elle est utilisée dans les catering et les cuisines centrales, cantines publiques et privées, petites et moyennes industries alimentaires et laboratoires.

■ **Es** › Betterpan es una máquina de cocción polivalente, proyectada para realizar las principales funciones; puede hervir, dorar, freír y cocer a presión. Gracias a la aplicación electrónica se pueden programar diferentes programas de cocción y realizar de las tortillas francesas a los filetes de pescado, de las verduras al vapor a las salsas de carne. Las dimensiones compactas y la polivalencia de Betterpan también permiten instalarla en ambientes poco espaciosos. Elemento insustituible, se puede usar en catering y en cocinas centralizadas, en comedores públicos y privados, en pequeñas y medianas industrias de alimentación y en laboratorios.

RISPARMIAMO CON LA COTTURA A PRESSIONE SAVING WITH THE COOKING UNDER PRESSURE

Consumo energetico
Lower energy consumption

- 40/60 %

Tempi di cottura
Shorter cooking time

- 30/40 %

Consumo d'acqua in cottura
Lower cooking water consumption

- 70 %

Riduzione del calo peso / *Smaller shrinkage in weight*

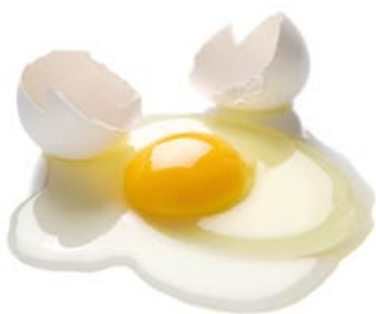
Maggiore qualità del prodotto finito / *Better quality in end-item*

ALCUNE APPLICAZIONI DI BETTERPAN

Sughi per primi piatti	cottura a pressione
Riso	cottura a vapore
Pollo	bollitura
Scaloppine	brasatura
Spezzatino	brasatura
Cotechino	bollitura
Costicine	brasatura
Polpettine	frittura
Frittata	brasatura
Legumi	bollitura
Finocchi	cottura a vapore
Patate	bollitura
Spinaci	brasatura
Carote	bollitura

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF BETTERPAN

Stews	braising and cooking under pressure
Fried rice and legumes	frying
Cutlet	searing
Hamburger	grilling
Beef- steak	grilling
Sliced potatoes	under pressure
Omelette/scramble eggs	braising
Lentils	under pressure
Sauerkraut	braising
Fried bread	toasting
Browned roasted beef	braising and cooking with core probe
Bacon	sautéing
Potatoes and onions	sautéing
Pasta	boiling





CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 15 mm) con angoli arrotondati. Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas.
- Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 40/10).
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 di differenti altezze regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.
- Rapida accessibilità alle principali parti funzionali (Friendly Service).
- Regolazione della temperatura da 50° a 250° C tramite la sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura e la sonda in vasca, a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

VERSIONE AUTOCLAVE

- Coperchio a doppia parete rinforzato, bilanciato tramite molle a gas.
- Sistema di bloccaggio meccanico su quattro punti.
- Guarnizione in gomma al silicone alimentare ad unico punto di giunzione.
- Sistema di chiusura/apertura a doppia manovra per garantire la massima sicurezza.
- Valvola di sicurezza tarata a 0,35 bar.

- Terza sonda spillone per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto (optional su versione non autoclave).
- Filtri interni di protezione amovibili per le operazioni di pulizia.
- Scaricatore automatico di condensa a fine ciclo di condensa.

VERSIONE GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio INOX.
- Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.
- Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SET POINT, con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.
- Resistenze corazzate in lega INCOLOY 800 fissate in fondo termodiffusore in alluminio.



CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 15 mm) with rounded corners. Vessel with electric tilting on front part.
- Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs.

- Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 40/10).
- Outer cover in stainless steel AISI 304 fine satin finish.
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304, even of different heights, with removable cover for cleaning operations.
- Friendly Service: quick accessibility to the main components.
- Temperature regulation from 50° to 250° C by means of a sensor located into the bottom just under the cooking surface or by a second probe in the vat to ensure a precise survey and quick reaction of the heating.

AUTOCLAVE VERSIONS

- Lid with double cover reinforced, balanced by means of gas springs.
- Mechanical locking system on four points.
- Alimentary silicone gummy gasket with only one jointing point.
- Double-wall Lid reinforced and springs loaded counterbalanced type with manual safety locking system controlled by two systems (lever and pressure).
- Safety valve set at 0,35 bar.
- Third probe (core-probe) to survey the temperature on the product core (optional on the version without autoclave).
- Internal protection filters, removable for cleaning operations.
- Automatic steam trap at the end of cooking cycle.

GAS VERSIONS

- Heating by means of stainless high efficiency steel tube burners.
- Automatic ignition and flame control system without pilot burner.
- Heating controlled by the electronic cards with automatic activation of the minimum power 2°C before the SETPOINT, with thermocouple system to guarantee a correct measurement and an high reaction speed of the heating system.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy controlled by electronic card with thermocouple system to guarantee a correct measurement and an high reaction speed of the heating system.
- Equipped with aluminium termodiffuser.



SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- comunica nella lingua del utilizzatore della macchina;
- è estremamente facile da comprendere e da utilizzare;
- garantisce di impostare tempi e temperature estremamente precisi con valori da 50°C fino a 250°C;
- dà la possibilità di scegliere tra varie tipologie di cottura preimpostate: bollire in acqua, friggere in olio abbondante, cuocere a pressione, rosolare, o lavorare il prodotto usando la sonda al cuore/spillone per processi specifici o anche per cotture lente/soft;
- emette un segnale acustico per indicare la fine della cottura

- permette di selezionare la quantità di litri d'acqua da caricare, se fredda o calda, ed effettua poi il carico automaticamente;
- offre 3 diverse sonde di temperatura: nel fondo, in vasca a contatto con il prodotto e al cuore del prodotto/spillone;
- concede la possibilità di far iniziare la cottura in una data e un orario precisi;
- può avere il controllo temporizzato ed automatico del sollevamento dei cestelli;
- mantiene la temperatura minima di 65°C del prodotto a fine cottura, se impostato;
- segnala gli interventi di manutenzione programmati secondo una tempistica;
- è sempre predisposta per

il collegamento al pc e al controllo HACCP;

- fornisce semplici messaggi per identificare e correggere i più comuni errori di utilizzo;
- spiega in maniera chiara se c'è un allarme e a quale componente interno si riferisce;
- dispone di un grande display retro-illuminato.

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- communicates in the user's language;
- is extremely easy to learn and to use;
- grant to set times and temperatures very precise with values from 50°C to 250°C;
- gives the possibility to choose among different types of cooking: boiling, (deep) frying, pressure cooking, braising (browning/ sautéing/searing), processing the product using the core probe or doing a soft cooking;
- 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;
- offers 3 different temperature probes: in the bottom, in the vessel in contact with the product and the core probe/hatpin;
- admit the possibility to set an heating start in a precise time and date in the future;
- can have as optional the automatic and temporized control of baskets lifting (version "C");
- keeps the product at the end of cooking at a minimum temperature of 65°C, if programmed;
- points out the maintenance actions programmed following a schedule;
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control;
- provides simple messages to help to identify and to correct the most commun errors of use;
- explain easily if there's an alarm and to which component is referring to;
- has a big back lighted display.

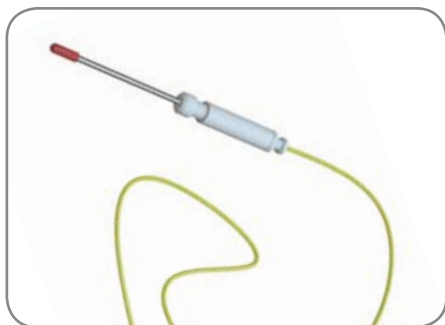
PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Ruote
- Bacinella forata
- HACCP Controller
- Sonda cuore
- Doccia per il lavaggio
- Presa di corrente
- Carrelli

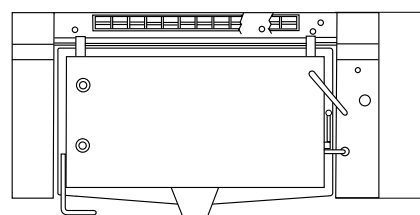
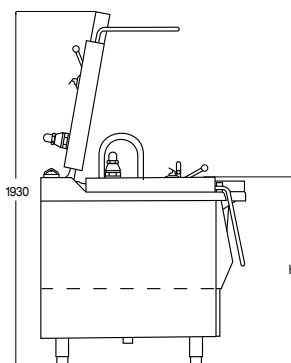
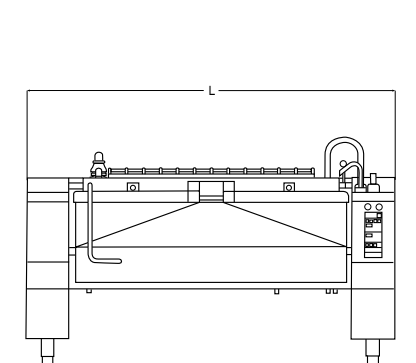


MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- *Wheels*
- *Container with holes*
- *HACCP Controller*
- *Coreprobe*
- *Cleaning shower*
- *Current tap 230 V*
- *Trolleys*



INSTALLAZIONE / INSTALLATION



BRASIERE POLIVALENTI A PRESSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO POLYVALENT ELETRONIC PRESSURE BRAISING PANS

MOD.	Dimensioni <i>Dimensions</i> mm (L x P x H)	Pressione <i>Pressure</i> bar	Vasca di cottura <i>Cooking Vessel</i>				Versione Elettrica <i>Electric Version</i>		Versione Gas <i>Gas Version</i>	
			Dim. vasca <i>Pan dim.</i> mm	Dim. <i>Dim.</i> GN	Sup. fondo <i>Pan area</i> dm ²	Volume utile/Totale <i>Useful/Overall capacity</i> lt	Collegamento elettrico <i>Elect. connection</i> V/Hz	Potenza elettrica <i>Elect. power rating</i> Kw	Potenza gas <i>Gas power rating</i> Kw	Potenza elettronica <i>Elect. power rating</i> V/Hz
DBR 110	1470x1125 h. 1030	0,5	805x650 h. 250	2	52	110 / 131	400/50 3N+PE AC	17	28	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 145	1725x1125 h. 1030	0,35	1060x650 h. 250	4	69	145 / 173	400/50 3N+PE AC	20	35	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 180	2000x1125 h. 1030	0,35	1335x650 h. 250	4	87	180 / 217	400/50 3N+PE AC	27	42	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 220 *	2255x1125 h. 1030	*	1590x650 h. 250	6	103	220 / 258	400/50 3N+PE AC	30	52	230/50 0,2 1N+PE AC

* Il modello 220 litri non ha l'autoclave / the 220 liters model cannot be autoclave

VERSIONI / VERSIONS



DBR

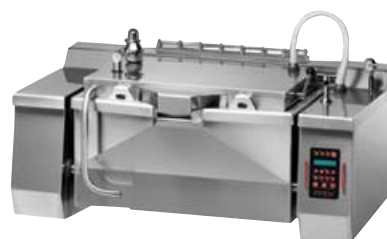


DBR.S

SOSPESA (H. 650)
CANTILEVER (H. 650)



DBR.A
AUTOCLAVE



DBR.SA
SOSPESA (H. 650)
CANTILEVER (H. 650)
AUTOCLAVE



DBR.C
CON ALZACESTI
WITH BASKET LIFTING SYSTEM
• 110 X 2 GN
• 145 X 3 GN
• 180 X 4 GN
• 220 X 4 GN



DBR.AC
AUTOCLAVE CON ALZACESTI
WITH BASKET LIFTING SYSTEM
• 110 X 2 GN
• 145 X 3 GN
• 180 X 4 GN
• 220 X 4 GN



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