

fix

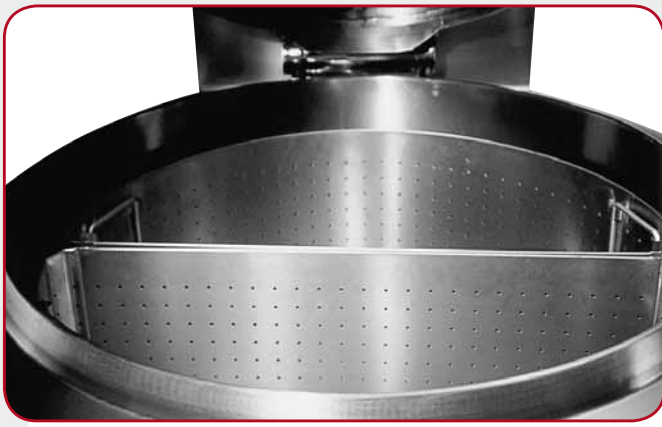
friendly innovation



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

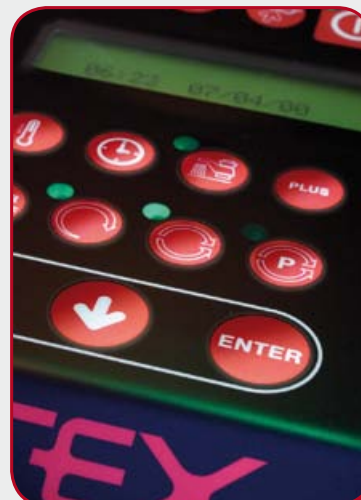
■ **Gb** › BI-CONICAL DRAINAGE TAP WITH NO GASKETS

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 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.



ALCUNE APPLICAZIONI CON FIXPAN

- Zuppe
- Minestre
- Pasta
- Riso
- Salse
- Bolliti vari
- Brodi
- Prodotti a base di latte
- Caffè
- The
- Verdure bollite
- Pastorizzazione di prodotto sciolto (laterizi)
- Pastorizzazione di vasetti (prodotti confezionati)

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*





CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304.
- Struttura portante interamente in acciaio inox.
- Coperchio (coibentato, a richiesta) di tipo bilanciato a molla.
- Dispositivo di riempimento automatico della vasca.

AUTOCLAVE

- Coperchio di tipo bilanciato a molla, guarnizione di gomma al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti.

INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304.
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di sicurezza 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Carico automatico intercapedine.

ELETTRICHE

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega "Incoloy 800", installate all'interno dell'intercapedine.
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico al raggiungimento della temperatura selezionata.

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 SETPOINT impostato, e dal pressostato.

VAPORE

- Alimentazione (da rete utente) tramite valvola parzializzatrice.



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: cutsin automatically when selected temperature is reached.

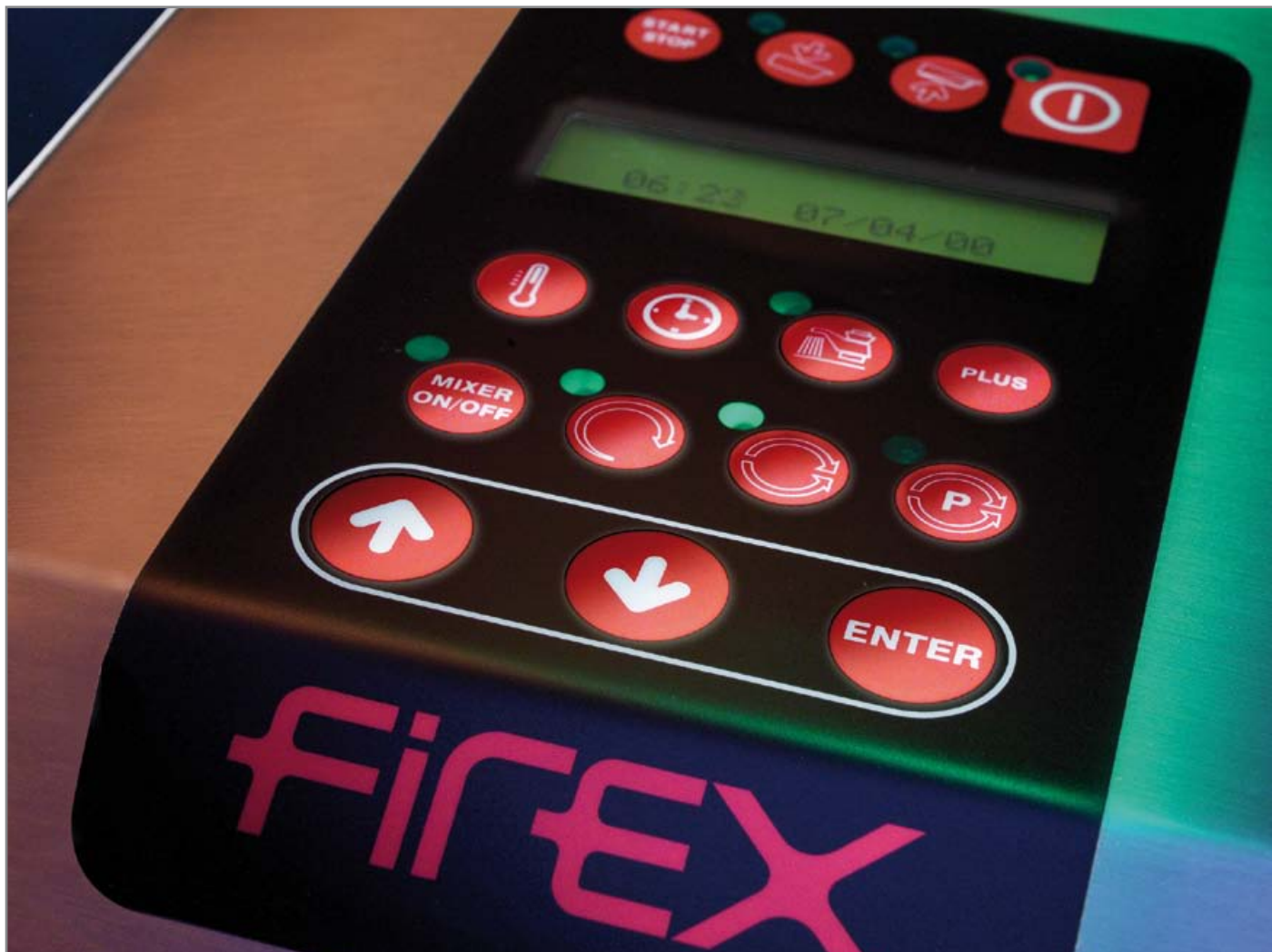
GAS VERSIONS

- 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.





SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- è facile da comprendere e da utilizzare
- garantisce di impostare tempi di cottura e temperature precise con valori da 20°C fino a 110°C
- dà la possibilità di effettuare cottura e raffreddamento del prodotto all'interno della vasca grazie al sistema (optional) di raffreddamento COOK&CHILL
- controlla e ripristina automaticamente il livello di acqua dell'intercapedine
- 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
- controlla 2 diverse sonde di temperatura: standard in vasca a contatto con il prodotto (nel rubinetto di scarico) e spillone per le cotture in cui regoliamo la temperatura al

- cuore del prodotto (optional)
- permette di impostare un tempo di mantenimento della temperatura programmata che inizia dal raggiungimento della stessa.
- è predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP
- fornisce semplici messaggi e allarmi per identificare e correggere i più comuni errori di utilizzo
- dispone di due display digitali a 3 cifre
- indica con una segnale luminoso costante se il riscaldamento è attivo.

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

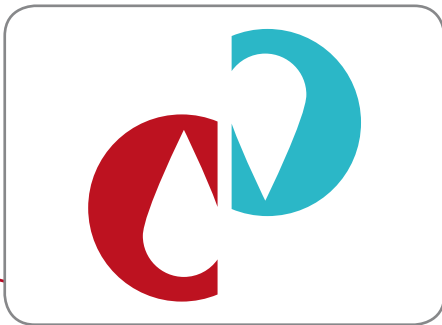
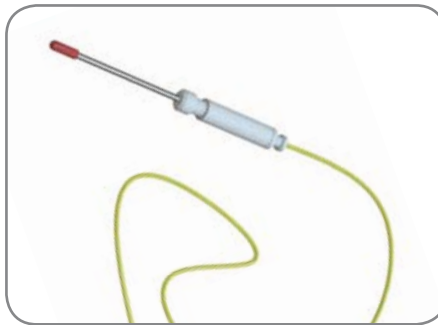
- inside the vessel thanks to the cooling system (optional)
- checks and restores the double jacket water level
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking
- allows to select water quantity in litres to charge, if cold or hot, and fills it later automatically
- let you set a time to maintain 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.

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Ruote
- Cesti forati
- HACCP Controller
- Sonda cuore
- Sistema di raffreddamento
- Rubinetto di scarico in acciaio

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

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



PENTOLE CILINDRICHE ELETTRONICHE / ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PAN

Capacità Capacity	Dimensioni Dimensions mm LxP(P1)xh	H1 mm	Vasca di cottura Cooking Vessel		Versione Elettrica Electric Version		Versione Gas Gas Version		Versione vapore Steam Version	
			Dim.vasca Pan dim. mm	VOLUME utile/totale Useful/overall capacity lt	Collegamento elettrico Electric connection V/Hz	Potenza elettrica Elect. power rating Kw	Potenza gas Gas power rating Kw	Collegamento elettrico Electric connection V/Hz	Consumo vapore Steam consumption Kg/h	Collegamento elettrico Electric connection 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

Pressione intercapedine: 0,5 bar / Jacket pressure: 0,5 bar

P = profondità versioni elettriche e vapore / P = depth for electric and steam versions

P1 = profondità versioni gas / P1 = depth for gas versions

VERSIONI / VERSIONS

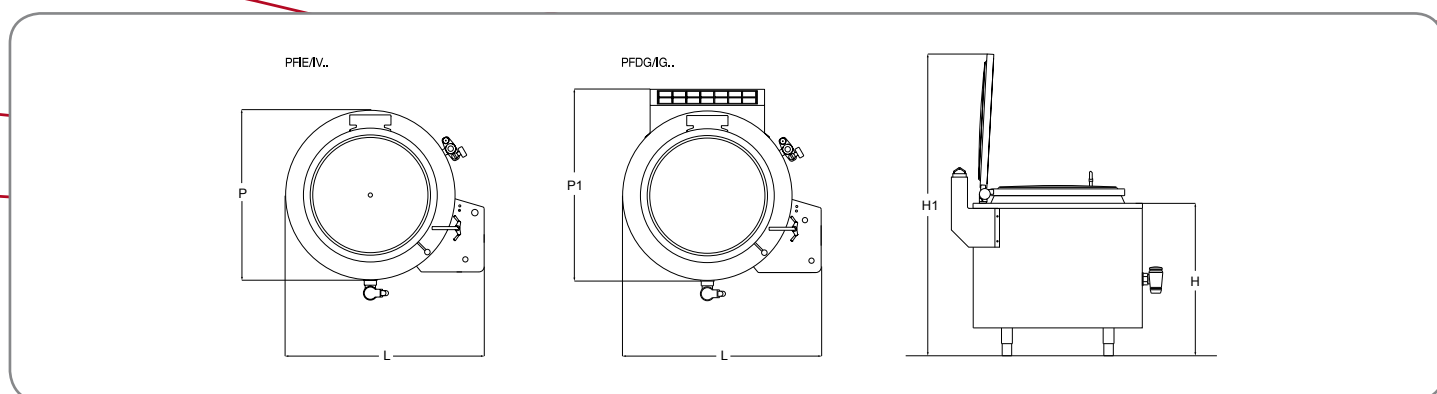


PF...A
AUTOCLAVE



PF...

INSTALLAZIONE / 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