

řada MAJOR Line

FIXPAN

Kotel s elektronickým ovládáním



BASKETT

Rychlovarný výklopný kotel s mixérem



CUCIMAX

Multifunkční pánev s míchadlem



CUCIMAX

Multifunkční tlaková pánev s míchadlem



CUCIMIX

Multifunkční pánev s míchadlem



MULTICOOKER

Automatický vařič těstovin



BETTERPAN

Multifunkční tlaková pánev



MULTIFRY

Automatická smažicí zařízení



řada FAST Line

FIRFAST

Výklopný mini kotlík



FRYBRATT

Výklopná mini pánev



firex

www.multifunkce-firex.cz

gama
HOLDING

Výhradní partner pro ČR: GAMA HOLDING Praha a.s.
Budějovická 220, 252 42 Jesenice (u Prahy); tel: +420 281 867 733,6
fax: +420 281 837 737, e-mail: import@gamaholding.cz

firex

řada MAJOR Line

M U L T I F U N K Č N Í S Y S T É M Y

SYSTEM PŘINÁŠEJÍCÍ NOVOU ORGANIZACI DO KUCHYNĚ

ZKUŠENOST A INOVACE

to je základ pro vznik úspěšného produktu. Systém vaření s FIREXem ve skutečnosti vychází z hlubokých znalostí problematiky, týkajících se velkokuchyní se smyslem pro technické řešení v oblasti potravinářského průmyslu.

FIREX NABÍZÍ VŠESTRANNOST v použití, obsluze a funkcích, vysoký stupeň automatizace, úsporu energie, maximální jistotu, spolehlivost a v neposlední řadě i vysokou kvalitu vařených produktů. To vše je výsledkem naší práce a tím jistotou pro spokojenost Vašich zákazníků.

Srozumitelná elektronika

- » intuitivní ovládání
- » dvouřádkový podsvícený display v ČJ
- » snímání teploty dna, prostoru a jádra (dle vybavení)
- » akustická signalizace při ukončení varného cyklu
- » elektronické doplňování vody s volbou litráže
- » interface pro připojení na systém HACCP
- » automatický záznam všech probíhajících procesů (pro servis)
- » opožděný start
- » automatický zdvih košů (dle zařízení)
- » volba času a rychlosti mixéru (dle zařízení)



STOJÍME SI ZA KVALITOU NAŠICH PRODUKTŮ

OD ROKU 2008 ZÁRUKA 3 ROKY
NA ŘADU MAJORLINE



Výhody multifunkčních zařízení FIREX řada MAJOR Line

- » snížení prostorových nároků na minimum
- » úspora provozních nákladů
- » úspora práce
- » zkvalitnění tepelných úprav a výsledných pokrmů
- » zkrácení doby tepelných úprav
- » plně automatické ovládání
- » snadná údržba a jednoduché čištění
- » možnost připojení na PC/HACCP

zkušenost

BETTERPAN

Multifunkční tlaková pánev

Pro rozličné druhy tepelných úprav:

(vaření, fritování, smažení, dušení, vaření v tlakové páne, udržování teploty).

Pánev je zhotovena z 12-18 mm nerezové oceli (AISI304).

Nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli.

Víko a opláštění z 1,5-2 mm nerezové oceli (AISI304).

Vyvážené dvojité tlakové víko s plynovými tlumiči a s 4 bodovým bezpečnostním zámkem.

Elektricky ovládané plynulé sklápění s blokáci při zavřeném víku.

Odvod kondenzace páry, bezpečnostní ventil atestovaný na 0,3 bar.

Topné těleso „Incoloy-800“/ vysoce účinný trubkový hořák s aut. zapalováním bez „věčného plamínku“.

Integrované ramínko pro plnění pánev vodou s kontrolou polohy, vpichová sonda v tlakovém víku.

Automatický zdvih košů (dle typu zařízení).

Kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ.

Základní ovládací prvky jsou totožné se zařízeními Baskett a Cucimax:

» auto-diagnostika závad

» zvukové upozornění při špatné zvoleném postupu obsluhy

» výstup pro snímání hodnot HACCP

» výstup pro Ekonomizér – snížení odběru el. energie

» digitální ukazatel tlaku

Dvouřádkový podsvícený display pro kontrolu nastavení:

» teploty od 50°C do 250°C

» varného režimu (vaření, tlakové vaření, opékání a smažení)

» času varného procesu

» odloženého startu

» integrované vpichové sondy (v režimech vaření, tlakové vaření, Delta T)

» elektronického sklápění páne

» elektronického plnění páne vodou (nastavení požadovaných litrů)

» automatického zdvihu košů s časovačem (dle typu zařízení)

» provozní a chybová hlášení

BASKETT

Výklopný kotel s mixérem

Vhodný pro přípravu:

omáček, polévek, kaší, pyré, úpravu luštěnin (hrachová kaše, čočka, fazole) apod., vše s možností využití mixéru. Dále pak vývary, brambory, rýže, těstoviny.

Kotel je zhotoven z 2 mm nerezové oceli (AISI316).

Vnější plášť je zhotoven z 1,5-2 mm nerezové oceli (AISI304).

Nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli.

Elektricky ovládané plynulé sklápění s blokáci při zavřeném víku, topné těleso „Incoloy-800“. Vyvážené dvojité bezpečnostní víko s plynovými tlumiči a otvorem pro přidávání surovin.

Integrované ramínko pro plnění pánev vodou s kontrolou polohy. Bezpečnostní tlakový ventil mezistýčný (0,5 bar), podtlakový ventil.

Vestavěné a vyjímatelné míchadlo/mixer s teflonovými stěrkami a s bezpečnostním jističím při otevřeném víku.

Nezávislý chod míchadla/mixéru na ohřevu páne.

Kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ.

Základní ovládací prvky jsou totožné se zařízeními Betterpan a Cucimax:

» auto-diagnostika závad

» zvukové upozornění při špatné zvoleném postupu obsluhy

» výstup pro snímání hodnot HACCP

» automatické doplňování vody v plášti s funkcí dokončení varného procesu při minimální hladině vody v plášti

» výstup pro Ekonomizér – snížení odběru el. energie

Dvouřádkový podsvícený display pro kontrolu nastavení:

» teploty od 50°C do 110°C

» času varného procesu

» odloženého startu

» tepelné udržování potravin pomocí teplotního čidla ve varném prostoru

» rychlosti a směru míchání/mixování (od 15 do 85 ot./min)

» cyklu míchání/mixování

» programování míchadla/mixéru (99 programů)

» elektronického sklápění páne

» elektronického plnění páne vodou (nastavení požadovaných litrů)

» provozní a chybová hlášení

CUCIMAX

Multifunkční (tlaková) pánev s míchadlem

Dokáže nahradit:

v teplotách od 30 do 110°C varný kotel (omáčky, polévky apod.), v teplotách od 30 do 200°C pečící pánev (základy, masa, minutkové guláše, soté apod.).

Maximální využití přístroje najde jako kotel, pánev, nebo kombinace kotel – pánev.

Pánev je zhotovena z 12 mm nerezové oceli (AISI304).

Vnější plášť je zhotoven z 1,5-2 mm nerezové oceli (AISI304).

Nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli.

Elektricky ovládané plynulé sklápění s blokáci při zavřeném víku.

Topné těleso „Incoloy-800“/ vysoce účinný trubkový hořák s automat. zapalováním bez „věčného plamínku“.

Regulace teploty pomocí tepelného čidla umístěných přímo pod pávní, která zajišťují rychlou reakci topného tělesa.

Integrované ramínko pro plnění páne vodou s kontrolou polohy.

Vestavěné a vyjímatelné třiramenné míchadlo s teflonovými stěrkami.

Nezávislý chod míchadla na ohřevu páne.

Kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ.

Tlaková verze:

Vyvážené dvojité tlakové víko s plynovými tlumiči a s 4 bodovým bezpečnostním zámkem. Hodnota pracovního tlaku: 0,40 až 0,45 bar, bezpečnostní ventil, digitální ukazatel tlaku.

Základní ovládací prvky jsou totožné se zařízeními Baskett a Betterpan:

» auto-diagnostika závad

» zvukové upozornění při špatné zvoleném postupu obsluhy

» výstup pro snímání hodnot HACCP

Dvouřádkový podsvícený display pro kontrolu nastavení:

» teploty od 20°C do 220°C

» času varného procesu

» odloženého startu

» cyklu míchání

» rychlosti a směru míchání/mixování

» programování míchadla (99 programů)

» elektronického ovládání sklápění páne

» elektronického plnění kotle vodou (nastavení požadovaných litrů)



FIRFAST

Výklopný dvouplášťový kotlík

Objem 25 litrů

Topné těleso „Incoloy-800“.

Tělo kotlíku vyrobeno z 2 mm nerezové oceli (AISI316).

Pracovní tlak v dvouplášti 0,5 bar jistěný bezpečnostním ventilem.

Elektronické ovládání s LED:

» nastavení teploty 20° až 105°C, varného času.

» nastavení teploty 20° až 145°C, varného času (model HP)

» manuální sklápění kotlíku

» elektronická kontrola hladiny vody v dvouplášti

Výklopný dvouplášťový kotlík FIRFAST

MODEL	ROZMĚRY (mm)	OBJEM (litry)	PŘÍKON (kW)	NAPĚTÍ
CPE25	700x480x585	25	8	230V
CPE25-230	700x480x585	25	8	400V
CPE25HP	700x480x585	25	8	230V
CPE25HP-230	700x480x585	25	8	400V



FRYBRATT

Výklopná pánev

Objem 40 litrů

Topné těleso „Incoloy-800“.

Pánev je zhotovena z 10 mm nerezové oceli (AISI304)

Elektronické ovládání s LED:

» nastavení teploty 20° až 300°C

» varného času

» elektronické sklápění kotlíku

Výklopná pánev FRYBRATT

MODEL	ROZMĚRY (mm)	OBJEM (litry)	PŘÍKON (kW)	NAPĚTÍ
CBRE40	800x670x530	40	6	400V

CUCIMIX

Multifunkční pánev s míchadlem

Vhodný pro přípravu: omáček, krémů a jiných jemných pokrmů, které vyžadují neustálý dohled kuchařského personálu.

Dno páne je zhotoveno z 10 mm silné nerezové oceli (AISI304).

Opláštění a vana jsou zhotoveny z 1,5/2 mm nerezové oceli (AISI304).

Topné těleso „Incoloy-800“ v litinovém pouzde/ vysoce účinný trubkový hořák s aut. zapalováním bez „věčného plamínku“.

Regulace teploty pomocí tepelných čidel umístěných přímo pod vanou, která zajišťuje rychlou reakci topného tělesa. Elektronické sklápění páne.

Snadno vyjímatelné nerezové míchadlo s teflonovými stěrkami.

Nezávislý chod míchadla na ohřevu páne. Automatické zastavení míchadla při sklápění páne. Integrované ramínko pro napouštění vody.

Elektronický trojmístný display s kontrolkou činnosti LED:

» teplota od 20° do 220°C

» čas varného procesu

» zbývající čas chodu

» sklápění

» zpětný chod

» rychlost míchání

Elektrická multifunkční pánev CUCIMIX s míchadlem (model „R“ – s výpuštěným kohoutem)

MODEL	VERZE	ROZMĚRY (mm)	OBJEM (litry)	PRŮMĚR PÁNEVE (mm)	VÝŠKA PÁNEVE (mm)	PŘÍKON (kW)	NAPĚTÍ
CBTE060	elektro	900x700x1015	60	600	260	9,4	400V
CBTE060R	elektro	900x700x1015	60	600	260	9,4	400V
CBTE070	elektro	1000x830x950	70	600	290	9,4	400V

Plynová multifunkční pánev CUCIMIX s míchadlem (model „R“ – s výpuštěným kohoutem)

MODEL	VERZE	ROZMĚRY (mm)	OBJEM (litry)	PRŮMĚR PÁNEVE (mm)	VÝŠKA PÁNEVE (mm)	PŘÍKON (kW)	NAPĚTÍ/PŘÍKON (kW)
CBTG060	plyn	900x700x1015	60	600	260	13,5	230V/0,4
CBTG060R	plyn	900x700x1015	60	600	260	13,5	230V/0,4
CBTG070	plyn	1000x830x950	70	600	260	13,5	230V/0,8

