

filix

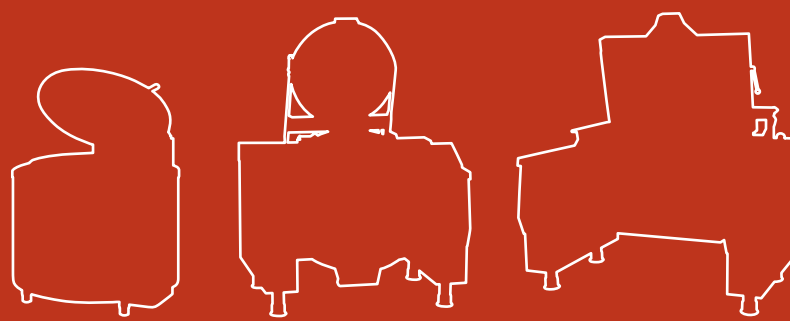
friendly innovation

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

The Firex's cooking systems come out from the analysis of the **experience** in the field of catering and **food industry**. The knowledge and the research pulled Firex for realize machines able to meet the requests of **versatility, simplicity and efficiency** in the processes and in the methods.

Through a new use of the materials and the study of the **principles of the food robotics**, Firex offers **processing systems** ideal for every type of production, able to manage different kind of **cooking, saving times** and **human resources**: a step more in the competitiveness.

All Firex equipment is famous for innovation, ergonomics and the electronic application that makes easier and controls the processing cycles and assures the product quality.



friendly innov

It - I sistemi di cottura Firex nascono dall'analisi delle **esigenze** nell'ambito della ristorazione e della produzione **alimentare**. L'esperienza e la ricerca hanno incoraggiato Firex a realizzare macchine capaci di incontrare le richieste di **versatilità, semplicità ed efficienza** di processi e metodi. Attraverso un rinnovato utilizzo dei materiali e lo studio dei **principi di Robotica Alimentare**, Firex propone sistemi di **cottura** ideali per ogni tipo di produzione, in grado di gestire **molteplici lavorazioni, ottimizzando tempi e risorse umane**; un passo in più verso la competitività. Tutte le macchine Firex si distinguono per l'innovazione, l'ergonomia e l'applicazione elettronica che facilita e controlla i cicli produttivi e garantisce la qualità del prodotto finito.

De - Kochsysteme entstehen aus den **Anforderungen** der Großküche und der **Lebensmittelindustrie**. Mit Forschung, Entwicklung und Erfahrung entstehen FIREX Geräte, die **einfach, flexibel und effizient** eingesetzt werden können. **Automatisierung** und gezielt verwendete Materialien erlauben es FIREX, **Kochsysteme** anzubieten, die vielfältig in der Produktion eingesetzt werden können und dabei **Zeit und Arbeitseinsatz optimieren**. Ein weiterer Schritt in Richtung Konkurrenzfähigkeit. Alle FIREX Geräte stehen für Innovation. Elektronische Steuerungen, ergonomisch verfeinert, garantieren einen vorgegebenen Kochprozess und damit eine gleich bleibende Qualität des Endproduktes.

Fr - Les systèmes de cuisson Firex naissent d'analyse des **exigences** dans le domaine de la restauration et de la production **alimentaire**. L'expérience et la recherche ont encouragé Firex à réaliser des machines capables de rencontrer les demandes de **versatilité, simplicité et efficacité** de procès et de méthodes. À travers un emploi renouvelé j'utilise des matériels et l'étude des **principes de Robotique Alimentaire**, Firex propose des systèmes de **cuisson** idéaux pour chaque type de production, en mesure de gérer des **multiples travaux, en optimisant des temps et des ressources humaines**; un pas en plus vers la compétitivité. Toutes les machines Firex se distinguent pour l'innovation, l'ergonomie et l'application électronique qui facilite et contrôle les cycles productifs et garantit la qualité de produit fini.

Es - Los sistemas de coccion Firex salen del estudio de las **necesidades** del sector horeca y del sector industrias **alimentares**. La experiencia y la investigacion han incitado Firex a realizar maquinas capaces de tocar las peticiones de **versatilidad, sencillez y eficacia** en los procesos y metodos. Atraves de un nuevo utilizo de los materiales y del examen de las **bases de la robotica alimentaria**, Firex propone sistemas de **coccion** ideales para cada tipo de produccion, capaz de dominar **diferentes elaboraciones, ahorrando tiempo y recursos humanos**; un paso mas hacia la competitividad. Todas las maquinas Firex se distinguen por la innovacion, la ergonomia y la electronica que facilita y controla los ciclos productivos y garantiza la cualidad del producto final.

ation



FIXPAN CHECK POINT SOFTWARE®

Kettle with electronic control, with optional "pin core probe" ideal for **pasteurize** food and jars. **It** › Pentola a controllo elettronico, con possibilità di "sonda campione" ideale per pastorizzare alimenti e vasetti. **De** › Elektronisch gesteuerte Kochkessel. Mit der Möglichkeit der „Sonde Muster“ Ideal zum **Pasteurisieren** von Speisen und Konserven. **Fr** › Marmite à contrôle électronique, avec possibilité de "sonde échantillon" idéale pour **pasteuriser** aliments et pots. **Es** › Marmita con control electrónico, con opción "sonda agujon" ideal por **pasterizar** comida y vajilla.



BASKETT CHECK POINT SOFTWARE®

Tilting kettle, flexible and easy, with mixer integrated, ideal to cook **delicate food**, option of "cook & chill", projected for the big catering as for food industry. **It** › Pentola ribaltabile, flessibile e semplice con mixer incorporato, ideale per la cottura di **cibi delicati**, opzione "cook & chill", progettata per la grande ristorazione e produzione alimentare. **De** › Kippkochkessel, flexibel und einfach mit eingebautem Mixer, ideal für das Kochen von **zarten Speisen**. Option „cook & chill“, konstruiert für die Grossküche und die Lebensmittelindustrie. **Fr** › Marmite basculante, flexible et simple avec mixeur incorporée, idéal pour la cuisson de nourriture **délicate**, option «cook & chill», projetée pour les grandes restaurations et la production alimentaire. **Es** › Marmita basculante, flexible y simple con mezclador integrado, ideal por la coccion de comida **delicada**, opción "cook & chill", proyectada para el sector horeca y la produccion alimentar.



CUCIMIX CHECK POINT SOFTWARE®

Braising pan with automatic mixer and temperature regulation until 200°C, big potentiality in small dimensions. **It** › **Brasiera con mixer automatico** e regolazione della temperatura fino a 200°C, grande versatilità in dimensioni contenute. **De** › **Runde Bratpfanne mit automatischem Mixer** und Temperaturregelung bis 200°C. Sehr vielseitig bei geringen Außenmaßen. **Fr** › **Sauteuse avec mixeur automatique** et régulation de la température jusqu'à 200°C, grande capacité en dimensions contenues. **Es** › **Sarten con mezclador automatico** y regulacion de la temperatura hasta 200°C, grande versatilidad dentro dimensiones contenidas.



CUCIMAX CHECK POINT SOFTWARE®

Braising pan with mixer integrated **ideal for the big catering and for the food industry**. Version with **pressure lid** to optimize the times. **It** › **Brasiera con mixer incorporato** ideale per **grande ristorazione e produzione alimentare**. Versioni **autoclave** per l'ottimizzazione dei tempi. **De** › Runde Bratpfanne mit eingebautem Mixer, ideal für die **Großküche und Lebensmittelindustrie**. Version **Autoclave** für eine kürzere Kochzeit. **Fr** › Sauteuse avec mixeur incorporé idéal pour **grandes restauration et production alimentaire**. Versions **autoclaves** pour l'optimisation des temps. **Es** › Sarten con mezclador integrado ideal por el sector **horeca y industrias alimentares**. Version a **pression** para optimizar los tiempos.





BETTERPAN CHECK POINT SOFTWARE®

Polyvalent braising pan, **to boil, to braise and to fry**, versatile and reliable. Version with **pressure lid** to optimize the times. **It** › Brasiera polivalente, per **cuocere, brasare e friggere**, versatile e affidabile. Versioni **autoclave** per l'ottimizzazione dei tempi. **De** › Multifunktionale Bratpfanne, zum **Kochen, Braten und Frittieren**, vielseitig und zuverlässig. Version **Autoclave** für eine Verkürzung der Kochzeit. **Fr** › Sauteuse polyvalente, pour **cuire, braiser et frire**, versatile et fiable. Versions **autoclaves** pour l'optimisation des temps. **Es** › Sarten polivalente, **para cocer, saltear y freir**, versátil y fiable. Version a **pression** para optimizar los tiempos.



MULTICOOKER CHECK POINT SOFTWARE®

Automatic cooker to boil in water with **continuous cycles**, baskets immersion **timed**, optional **"cook & chill"**. **It** › Cuocitori automatici per cotture in acqua a **cicli continui**, immersione cesti **temporizzata**, opzione **"cook & chill"**. **De** › Automatisches Kochgerät für das Kochen in Wasser. **Gleichbleibende Zyklen**, Korbabsenkung **Zeitgesteuert**, Option „**cook & chill**". **Fr** › Cuiseurs automatiques pour cuisson à eau à **cycles continu**, immersion paniers à **temporisé**, option **«cook & chill»**. **Es** › Cocedores automaticos por coccciones en agua a **ciclos continuos**, inmersión cestos **temporizada**, opción **"cook & chill"**.



MULTIFRY CHECK POINT SOFTWARE®

Automatic fryer with regulation of temperature, cooking times and basket immersion. **It** › Friggitrice **automatica** con regolazione temperatura, tempi di cottura e di immersione prodotto. **De** › **Automatische** Friteuse mit Temperaturregelung, Kochzeit und Korbabsenkung. **Fr** › Friteuse **automatique** avec régulation température, temps de cuisson et d'immersion produit. **Es** › Freidora **automatica** con regulacion temperatura, tempos de cocccion y de inmersion cestos.



FIRFAST

Small tilting kettle for snack, fast food and confectionery, for medium volumes and shorts cooking. **It** › **Pentolino basculante** per snack, fast food e pasticceria per volumi medi e tempi brevi. **De** › **Kleiner Kippkochkessel** für Snack, Fast Food und Konditorei. Kleine Mengen und kurze Kochzeit. **Fr** › **Petite marmite basculante** pour snack, fast food et pâtisseries pour moyens volumes et cuisson rapide. **Es** › **Pequena marmita basculante** por snack, fast food y pastelerías para volúmenes medios y tiempos.

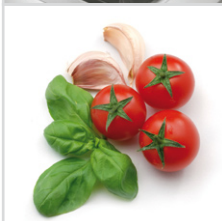
FRYBRATT

Small tilting braising pan multipurpose: boil, braise, fry medium and small quantities, **compact and easy**. **It** › **Piccola brasiera ribaltabile** multiuso per cuocere, brasare, friggere medie e piccole quantità, **compatta e semplice**. **De** › **Kleine, vielseitig verwendbare Bratpfanne**, kippbar. Kochen, Braten, Frittieren von mittleren und kleinen Mengen. **Kompakt und einfach**. **Fr** › **Petite sauteuse basculante à usage multiple** pour cuire, braiser, frire moyennes et petites quantité, **compacte et simple**. **Es** › **Pequena sarten basculante** multiuso para cocer, saltear y freír medias y pequeñas cantidades, **compacta y simple**.

DREENER LINE

Sectional vegetable washer, perfect for different foods and quantities. Economizing water, energy and time. **It** › **Lavaverdura modulare a scomparti** perfetta per diversi alimenti e quantità con risparmio di acqua, energia e tempo. **De** › **Gemüsewäscher, abteilbar**, perfekt für verschiedene Lebensmittel und Mengen. Spart Wasser, Energie und Zeit. **Fr** › **Lave légumes modulaire à compartiments** parfait pour différents aliments et quantité avec épargne d'eau, énergie et temps. **Es** › **Lavaverduras por compartimientos** perfecta para diferentes productos y cantidades con ahorro de agua, energía y tiempo.

Centrifuge with extractable basket. **It** › **Centrifuga con cestello estraibile**. **De** › **Zentrifugen mit herausnehmbarem Korb**. **Fr** › **Centrifugeuse avec panier extractible**. **Es** › **Centrifugadora con cesto extraíble**.



EASYBRATT

Tilting braising pan with many different capacities, water filling in the vessel, **maxima temperature 300°C**, specific for small and medium restoration. **It** › *Brasiera ribaltabile con varie capacità di carico e immissione acqua in vasca, massima temperatura 300°C, specifica per la piccola e media ristorazione.* **De** › *Kippbratpfanne in verschiedenen Größen mit Wasserhahn. Maximale Temperatur 300°C. Für kleine und mittlere Mengen.* **Fr** › *Sauteuse basculante avec différentes capacités de charge et émission d'eau en cuve, température maximum 300°C, spécifique pour la petite et moyenne restauration.* **Es** › *Sarten basculante de varias capacidades y con grifo de carga agua en cuba, máxima temperatura 300°C, específica para la pequeña y media restauración.*

EASYPAN

Round or squared fixed kettle, ideal for cooking with water, with different heating systems. **It** › *Pentola cilindrica o modulare, specifica per cotture in acqua, con varie tipologie di riscaldamento.* **De** › *Kochkessel rund oder rechteckig für das Kochen mit Wasser. Verschiedene Arten der Beheizung.* **Fr** › *Marmite cylindrique ou modulaire, spécifique pour des cuissons à l'eau, avec différentes typologie de chauffage.* **Es** › *Marmita cilíndrica o angular, específica por cociones en agua, con varios tipos de calentamiento.*

EASYBASKETT

Motorized tilting kettle, easy to discharge, perfect for big quantity of food, direct heating or double jacket. **It** › *Pentola con ribaltamento motorizzato per facilitare lo scarico degli alimenti, perfetta per grandi quantità di cibi, riscaldamento diretto o indiretto.* **De** › *Kochkessel mit Motorkippung, für eine Einfache Bedienung. Perfekt für große Mengen. Direkte oder indirekte Beheizung.* **Fr** › *Pentola elettronica per cibi ad alta acidità con elevate prestazioni, ideale per grandi quantità.* **Es** › *Marmita con basculamiento motorizado para facilitar la descarga del producto, perfecta para grandes cantidades de comida, calentamiento directo o indirecto.*

f i r e x . i t

firex
friendly innovation

Firex srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28 - Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858 - firex@firex.it