

**FAST LINE**

**firex**

**FIRFAST  
FRYBRAT**

**25** LITRI  
LITRES  
LITER  
LITROS

**I** La sua versatilità di impiego lo rende un formidabile supporto in grado di trattare medi volumi in rapida successione. Rappresenta una risorsa insostituibile per ambienti snack, fast-food e pasticcerie. Indispensabile anche nella media e grande ristorazione per preparazioni particolari che, in molti casi, recano intralcio ai normali cicli di lavoro in cucina.

**GB** Thanks to its versatility, this kettle is of invaluable support for any kitchen and are capable of handling medium sized volumes of product in rapid succession. This kettle represent an indispensable aid for small, medium and large size food service operations or for cooking particular dishes which would otherwise interrupt the normal work flow in a kitchen.

**PENTOLINO BASCULANTE  
TILTING JACKETED KETTLE  
KLEIN KIPP-KOCHKESSEL  
PETITE MARMITE BASCULANTE  
MARMITA BASCULANTE DE PEQUEÑA CAPACIDAD**

VERSIONE DA TAVOLO  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA • RISCALDAMENTO INDIRETTO

TABLE TOP VERSION  
ELECTRIC OPERATED • INDIRECT HEATING

TISCHVERSION  
ELEKTRISCH • INDIREKTE BEHEIZUNG

VERSION D'APPUI  
ALIMENTATION ELECTRIQUE • CHAUFFAGE INDIRECT

VERSIONES SOBRE MESA  
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA • CALENTAMIENTO INDIRECTO

**D** Ihre vielseitige Einsatzmöglichkeit ermöglicht es, mittelgrosse Volumen in rascher Folge zu bearbeiten.

Es ist ein unersetzbares Hilfsmittel für Imbisse, fast-food und Konditoreien.

Unentbehrlich auch für mittlere und grosse Gaststätten für Spezialvorbereitungen, die in den meisten Fällen den normalen Arbeitsablauf in der Küche behindern.

**F** Sa souplesse d'emploi permet de traiter des volumes moyens les uns derrière les autres.

Représente une ressource irremplaçable pour des milieux tel que snack, fast - food et pâtisseries.

Indispensable aussi pour la moyenne et grande restauration pour des préparations particulières.

**E** Su versatilidad de empleo le da un formidable soporte capaz de tratar volúmenes medios con rapidez.

Representa un recurso insustituible para ambientes snack, fast-food y pastelerías.

Indispensables también en la media y gran restauración para preparaciones especiales que, en muchos casos, obstaculizan el ciclo normal de trabajo en la cocina.





## I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10.
- Boyler e rivestimenti in AISI 304 spessore 20 -15 /10.
- Sistema di ribaltamento manuale bilanciato con bloccaggio di sicurezza.
- Riscaldamento a mezzo resistenza corazzata "Incoloy 800" boiler e circolazione di vapore a 0,5 bar.
- Potenza termica elevata per cotture progressive in rapida successione.
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico.
- Controllo elettronico con display a 3 cifre e LED per impostazione:
  - tempo di cottura
  - temperatura di cottura e segnalazione:
  - minimo livello acqua boiler
  - fine cottura.
- Controllo pressione boiler a mezzo valvola di sicurezza 0,5 bar, pressostato e manometro a lettura analogica.
- Controllo della temperatura di lavoro programmata (20-100°C), nel recipiente di cottura.

## GB PRINCIPAL FEATURES

- Pan is constructed in 2 mm thick (AISI 316) quality stainless steel.
- Steam generator and cladding are in 2 and 1,5 mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Manual balanced tilting with blocking mechanism for added safety.
- Heating by means of armoured "Incoloy 800" elements.
- Pressure in the jacket is limited to 0,5 bar.
- High heating capacity for progressive cooking cycles in rapid succession.
- Automatic heating economiser.
- Electronic controls and LED display to set and indicate:
  - temperature
  - cooking time
  - low water warning
  - end of cooking cycle.
- Jacket pressure is limited to 0,5 bar by a safety valve and controlled via a pressure switch and pressure gauge.
- Precise temperature control (20-100°C) with less than one degree variance.

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO		CPE25		
Prestazioni a carico <i>Performance load capacities</i> Leistung bei Füllmenge <i>Performance à charge</i> Prestaciones carga		100%	75%	50%
Primo ciclo <i>First cycle</i> 1. Phase <i>Premier cycle</i> Primer ciclo	20°C ÷ 60°C min. ' _____	14	8	7
	20°C ÷ 100°C	22	17	13
Cicli successivi <i>Subsequent cycles</i> Nachfolgende Phase <i>Cycles successifs</i> Ciclos sucesivos	20°C ÷ 60°C min. ' _____	7	5	4
	20°C ÷ 100°C	19	14	10
Ripristino termico <i>Heat recovery</i> Reaktionszeit <i>Remise thermique</i> Restablecimiento termico	carico da frigo <i>chilled products</i> aus dem Kühlschrank <i>charge de frigo</i> carga refrigerada min. ' _____	4	3	2
	carico surgelati <i>frozen products</i> aus dem Gefrierschrank <i>charge surgelés</i> carga congelada	5	4	3



## D HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Kessel aus 2 mm starkem CNS (1.4404).
- Boiler und Verkleidung aus 2/1,5 mm starkem CNS (1.4301).
- Manuelle ausbalancierte Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag.
- Elektrische Beheizung durch gussgekapselte "Incoloy-800" Widerstände, Boiler und Dampfumlauf mit 0,5 bar.
- Hohe Wärmeleistung für progressive Garungen in rascher Folge.
- Automatischer Leistungsbegrenzer mit Energiespareffekt.
- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
  - Gardauer
  - Kochtemperatur
 Meldung von:
  - Min. Wasserniveau im Boiler
  - Gardauerende.
- Druckkontrolle des Boilers durch Sicherheitsventil 0,5 bar, druckschalter und Manometer mit Analogablesung.
- Temperaturkontrolle im Kochbehälter (20-100°C).

## F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 20/10.
- Boiler et revêtement en AISI 304 épaisseur 20-15/10
- Système de relevage manuel équilibré avec dispositif de sécurité.
- Chauffage par des résistances blindées "Incoloy 800" et circulation de vapeur à 0,5 bar.
- Puissance thermique élevée pour cuissons progressives, les unes derrière les autres.
- Economiseur de la puissance thermique à intervention automatique.
- Contrôle électronique avec affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
  - température de cuisson
  - temps de cuisson
  - et signalisation de:
    - minimum niveau eau boiler
    - fin de cuisson.
- Contrôle pression boiler par une soupape de sécurité 0,5 bar, interrupteur de pression et manomètre à lecture analogique.
- Contrôle température dans le récipient de cuisson, de 20 à 100°C, +/- 1°C.

## E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Recipiente de cocción en acero inox. AISI 316 espesor 20/10.
- Boiler y revestimientos en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Sistema basculante manual, con bloqueo de seguridad de tipo marino.
- Calentamiento mediante resistencia blindada "Incoloy-800", boiler y circulación de vapor a 0,5 bar.
- Potencia térmica elevada para cocción progresiva y rápida.
- Economizador de potencia térmica automático.
- Control electrónico con display de 3 cifras y pulsador para programación:
  - tiempo de cocción
  - temperatura cocción
  - y señalización:
    - mínimo nivel agua boiler
    - final cocción.
- Control presión mediante válvula de seguridad 0,5 bar, interruptor de presión y manómetro de lectura analógica.
- Control de temperatura en el recipiente de cocción (20-100°C).

A richiesta  
Optional extra  
Auf Anfrage  
Sur demande  
Bajo pedido

**HACCP**  
— LCS CONTROL —



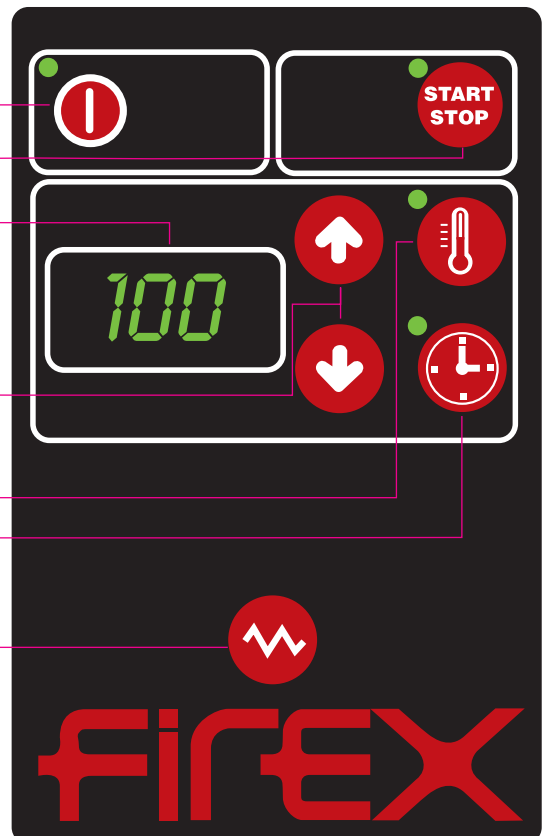
- I**
1. Interruttore generale
  2. Interruttore avvio/arresto
  3. Display digitale
  4. Selezione dati
  5. Selettore temperatura
  6. Selettore tempo
  7. Lampada riscaldamento in funzione

- GB**
1. ON/OFF switch
  2. START/STOP switch
  3. LED Display
  4. Selectors switch
  5. Temperature control
  6. Timer
  7. Heating on signal-lamp

- D**
1. Hauptschalter
  2. START/STOP - Schalter
  3. Digitaldisplay
  4. Datenwahltaste
  5. Temperatureinstellung
  6. Zeitvorwahl
  7. Heizung an

- F**
1. Interrupteur général
  2. Interrupteur M/A
  3. Affichage
  4. Programmation
  5. Programmation température
  6. Programmation temps
  7. Chauffage en fonction

- E**
1. Interruptor general
  2. Interruptor marcha/paro
  3. Display digital
  4. Selección datos
  5. Selector temperatura
  6. Selector tiempo
  7. Señalización de calentamiento en función



**40** LITRI  
LITRES  
LITER  
LITROS

**I** È una apparecchiatura multiuso in grado di cuocere, brasare e friggere medie o piccole quantità in tempi molto brevi.

Grazie alla potenza impegnata ed alle elevate temperature raggiungibili, può funzionare agevolmente anche come fry-top, costituendo, in caso di necessità, un valido ausilio nel disbrigo di carichi di lavoro straordinari.

Le dimensioni compatte, la possibilità di installazione da banco e la semplicità di impiego, la rendono uno strumento insostituibile in ogni tipo di ambiente.

**GB** A versatile piece of equipment for cooking, braising and shallow frying small and medium sized quantities of food in a very short time.

Thanks to the high power input and high temperatures, this unit can even be used as griddle, a fundamental aid at peak hours. Reduced dimensions, table top utilization and simplicity in operation make this an essential and indispensable appliance for any kitchen.

**BRASIERA RIBALTABILE  
TILTING BRATT PAN  
KIPP-BRATPFANNE  
SAUTEUSE BASCULANTE  
SARTÉN BASCULANTE**

VERSIONE DA TAVOLO

ALIMENTAZIONE ELETTRICA • SUPERFICIE 29 dm<sup>2</sup>

TABLE TOP VERSION

ELECTRIC OPERATION • PAN AREA 29 dm<sup>2</sup>

TISCHVERSION

ELEKTRISCH • BRATFLÄCHE 29 dm<sup>2</sup>

VERSION D'APPUI

ALIMENTATION ELECTRIQUE • SURFACE FOND 29 dm<sup>2</sup>

VERSIÓN SOBRE MESA

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA • SUPERFICIE 29 dm<sup>2</sup>

**D** Ein multifunktionales Gerät um kleine oder mittelgroße Mengen in sehr kurzer Zeit zu kochen, schmoren und braten. Dank der eingesetzten Leistung und den hohen erreichbaren Temperaturen, kann es ohne weiteres auch als Bratgerät verwendet werden und bei Notwendigkeit eine wirksame Hilfe in der Erledigung von Sonderarbeiten darstellen. Die beschränkten Abmessungen, die Möglichkeit zur Tischaufstellung und die Verwendungseinfachheit machen es zum unersetzbaren Gerät in jeder Arbeitsumgebung.

**F** Un appareil multi-usages pour cuire, braiser et frire des petites ou grandes quantités en temps très court. Grâce à la puissance employée et aux températures élevées, on peut l'employer même comme grillade qui constitue, en cas de besoin, une aide valable dans l'exécution des travaux spéciaux. Les dimensions limitées, la possibilité d'installation sur table et la simplicité d'emploi la rendent un appareil irremplaçable dans chaque milieu de travail.

**E** Es un aparato multiuso que permite cocer, asar, freír medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo. Gracias a la potencia empleada y a las elevadas temperaturas alcanzadas, puede funcionar fácilmente también como fry-top, constituyendo, en caso de necesidad, un válido utensilio en la resolución de cargas de trabajo extraordinarias. Las dimensiones compactas, la posibilidad de instalación sobre mesa y la facilidad de uso, la hacen un instrumento insustituible en cada tipo de ambiente.





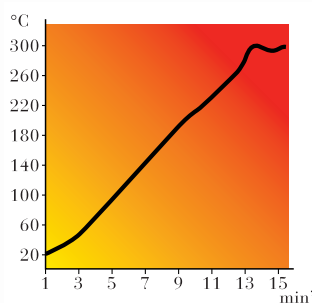
## I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Fondo vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore 10 mm, vasca e pannellature in AISI 304 spessore 20 - 15/10.
- Superficie interna vasca perlinata per ridurre l'effetto aderenza in fase di cottura.
- Sistema riscaldante a mezzo resistenze elettriche corazzate in lega "Incoloy-800".
- Sistema di ribaltamento motorizzato antitravasno con vite senza fine e boccole auto lubrificanti, gestito con dispositivi di sicurezza.
- Controllo elettronico con display a 3 cifre e LED per impostazione e segnalazione:
  - temperatura di cottura.
  - tempo di cottura.
  - ribaltamento e ritorno vasca.
  - segnalazione acustica di fine cottura.
- Regolazione della temperatura da 50° a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie interna del fondo di cottura, per una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

## GB PRINCIPAL FEATURES

- The pan has a 10 mm thick (AISI 304) quality stainless steel base and 2 mm thick sides. Exterior cladding is in 1,5 mm (AISI 304) quality stainless steel.
- Pan has sandblasted interior finish to prevent product sticking.
- Heating by means of armoured "Incoloy 800" elements.
- Smooth action power tilting mechanism.
- Electronic controls and LED display to set and monitor:
  - temperature.
  - cooking times.
  - tilting and return of the pan.
  - buzzer to indicate termination of cooking cycle.
- Temperature adjustable between 50° and 200°C, is controlled by means of a thermostatic probe in direct contact with the underside of the pan, to ensure precise temperature control.

### PRESTAZIONI A SECCO PERFORMANCE LEISTUNG PRESTACIONES EN SECO



Tempo 20° ÷ 300°C.  
Time 20° ÷ 300°C.  
Zeit 20° ÷ 300°C.  
Temps 20° ÷ 300°C.  
Tiempo 20° ÷ 300°C.



Δt° sul fondo a 300°C.  
Δt° on the base to 300°C.  
Δt° am Boden bei 300°C.  
Δt° sur le fond à 300°C.  
Δt° sobre fondo a 300°C.

300+320°C

280+300°C



## D HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Tiegelboden aus 10 mm starkem CNS (1.4301), Tiegel und Seitenwände aus 2/1,5 mm starkem CNS (1.4301).
- Innenfläche des Tiegels sandgestrahlt zur Verminderung von Anbraten während des Kochens.
- Elektrische Beheizung durch "Incoloy-800" gekapselte Widerstände.
- Elektrische Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag, Schneckengetriebe und selbstschmierende Lager.
- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
  - Kochtemperatur.
  - Gardauer.
  - Kippen und Rücklauf.
  - Summer nach Ende der Garzeit.
- Temperaturregelung von 50° - 200°C durch Thermoelement, direkt unter der Oberfläche im Kochboden angebracht, zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizsystems.

## F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Fond récipient de cuisson en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm, cuve et parois en AISI 304 épaisseur 20/10.
- Surface intérieure cuve sablée pour réduire l'effet d'adhérence pendant la cuisson.
- Système de chauffage par résistances électriques blindées "Incoloy-800".
- Système de relevage électrique avec dispositif de sécurité, vis sans fin et douilles à graissage automatique.
- Contrôle électronique avec affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
  - température de cuisson.
  - temps de cuisson.
  - basculement et retour cuve.
  - buzzer à fin de cuisson.
- Réglage de la température de 50° à 200°C par thermocouple placée directement au-dessous du récipient près de la surface, pour un relèvement précis et une haute vitesse de réaction du système de chauffage.

## E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Fondo cuba de cocción en acero inox AISI 304 espesor 10 mm., cuba y paneles en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Superficie interior cuba perlada para reducir el efecto adherente en fase de cocción.
- Sistema calentamiento mediante resistencias eléctricas en aleación "Incoloy-800".
- Sistema basculante motorizado antiderrame con tornillos sin fin y soportes autolubrificantes, accionado con dispositivos de seguridad.
- Control electrónico con display de 3 cifras y pulsador para programación y señalización:
  - temperatura de cocción.
  - tiempo de cocción.
  - vuelco y retorno cuba.
  - señalización final cocción mediante avisador.
- Regulación de la temperatura de 50° a 200°C mediante termocopia colocada inmediatamente debajo de la superficie interna del fondo de cocción, para un reemplazamiento preciso y una elevada velocidad de reacción del sistema calentador.



- I**
1. Interruttore generale
  2. Interruttore avvio/arresto
  3. Display digitale
  4. Selezione dati
  5. Selettore temperatura
  6. Selettore tempo
  7. Ritorno vasca
  8. Ribaltamento vasca
  9. Lampada riscaldamento in funzione

- GB**
1. ON/OFF switch
  2. START/STOP switch
  3. LED Display
  4. Selectors switch
  5. Temperature control
  6. Timer
  7. Return button
  8. Tilting button
  9. Heating on signal-lamp

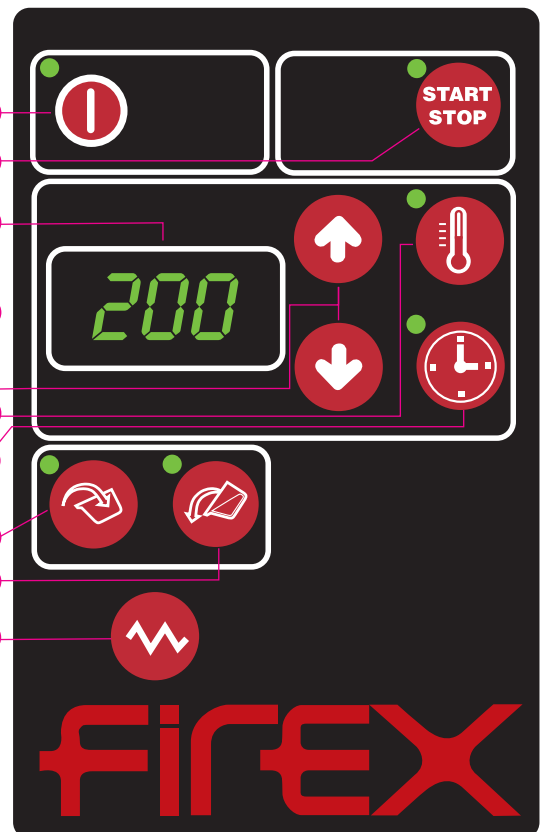
- D**
1. Hauptschalter
  2. START/STOP - Schalter
  3. Digitaldisplay
  4. Datenwahltaste
  5. Temperatureinstellung
  6. Zeitvorwahl
  7. Rücklauf
  8. Kippen
  9. Heizung an

- F**
1. Interrupteur général
  2. Interrupteur M/A
  3. Affichage
  4. Programmation
  5. Programmation température
  6. Programmation temps
  7. Retour de la cuve
  8. Basculement de la cuve
  9. Chauffage en fonction

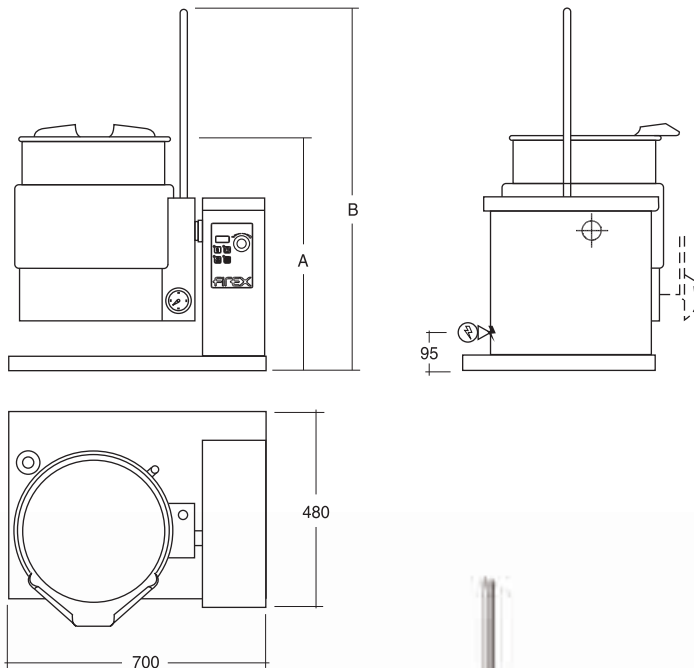
- E**
1. Interruptor general
  2. Interruptor marcha/paro
  3. Display digital
  4. Selección datos
  5. Selector temperatura
  6. Selector tiempo
  7. Retorno cuba
  8. Vuelco cuba
  9. Señalización de calentamiento en función

A richiesta  
Optional extra  
Auf Anfrage  
Sur demande  
Bajo pedido

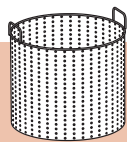
**HACCP**  
LCS CONTROL



<b>MODELLO</b> <b>MODEL</b> <b>MODELL</b> <b>MODELE</b> <b>MODELO</b>		<b>CPE25</b>
Altezza Height Höhe Longueur Altura	(A) mm.	585
Volume utile Useful capacity Nutzvolumen Volume utile Volúmen útil	lt.	25
Volume totale Overall capacity Gesamtvolumen Volume total Volúmen total	lt.	29
Volume boyler Jacket capacity Boilervolumen Volume boiler Volúmen boiler	lt.	3,2
Potenza Power rating Leistung Puissance Potencia	Kw	8
Tensione Electrics Spannung Tension Voltaje	V/Hz	400/50 • AC 3N + PE
Temperatura "t" Temperature range Temperatur "t" Température Temperatura "t"	°C	50-100
"Δt" max. Max. "Δt" variance "Δt" max. "Δt" max. "Δt" max.	°C	±1
Pressione boyler Jacket pressure Boilerdruck Pression boiler Presión boiler	bar	0,5



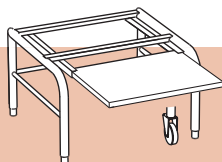
**ACCESSORI**  
**ACCESSORIES**  
**ZUBERHÖR**  
**ACCESSOIRES**  
**ACCESORIOS**



CPA00040  
Cestello  
Basket insert  
Korb  
Panier  
Cesto



CPA00060  
Colino  
Strainer  
Sieb  
Passoire  
Colador



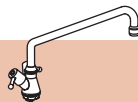
CPA00070  
Supporto h 420 mm  
Stand h 420 mm  
Gestell h 420 mm  
Support h 420 mm  
Soporte h 420 mm



CPA00080



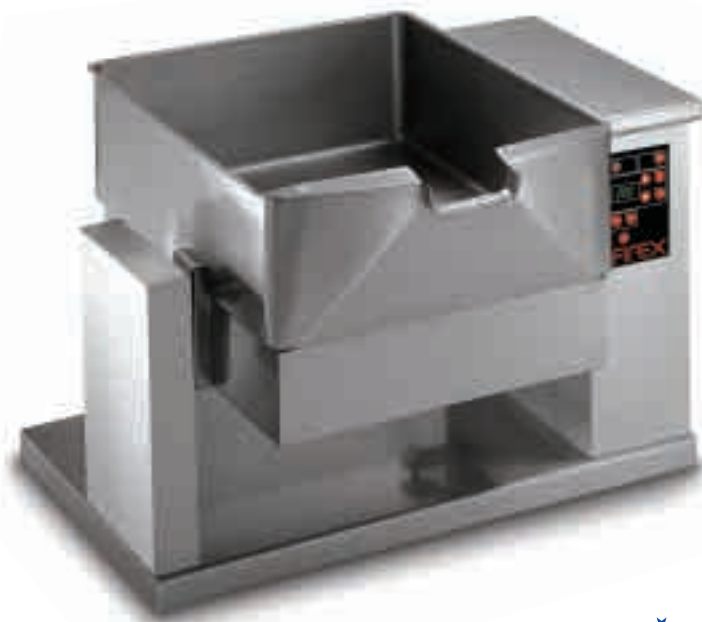
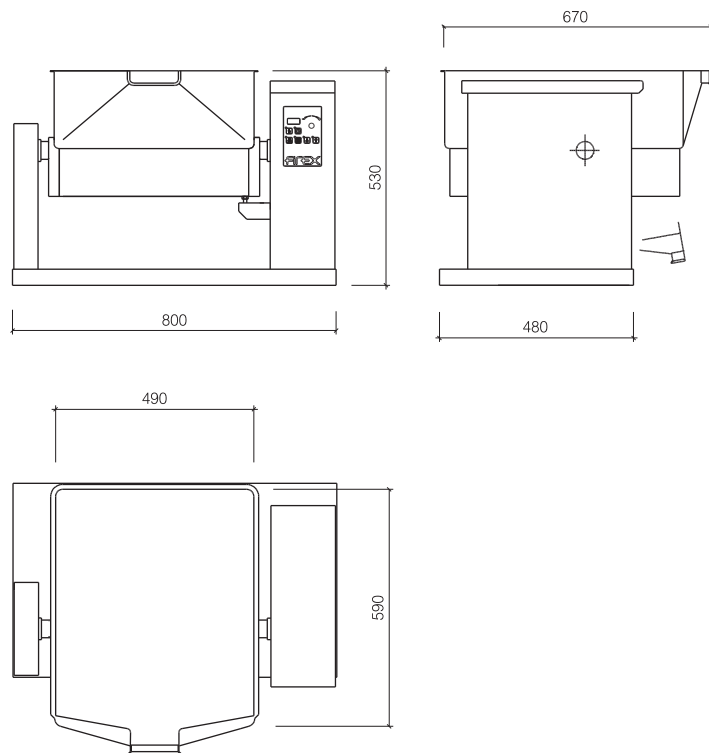
CPA00020  
Coperchio  
Lid  
Deckel  
Covercle  
Tapa



30200020  
Rubinetto miscelatore  
Mixer tap  
Wassereinlaufhahn  
Robinet mélangeur  
Grifo mezclador



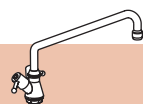
MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO	<b>CBRE40</b>	
Superficie fondo <i>Pan area</i> Bratfläche <i>Surface fond</i> Superficie fondo	dm <sup>2</sup>	29
Volume utile <i>Useful capacity</i> Nutzvolumen <i>Volume utile</i> Volumen útil	lt.	40
Volume totale <i>Overall capacity</i> Gesamtvolumen <i>Volume total</i> Volumen total	lt.	47
Potenza <i>Power rating</i> Leistung <i>Puissance</i> Potencia	Kw	6
Tensione <i>Electric</i> Spannung <i>Tension</i> Voltaje	V/Hz	400/50 • AC 3N + PE
Temperatura "t" <i>Temperature range</i> Temperatur "t" <i>Température</i> Temperatura "t"	°C	50-200
"Δt" max. <i>Max. "Δt" variance</i> "Δt" max. "Δt" max. "Δt" max.	°C	±1



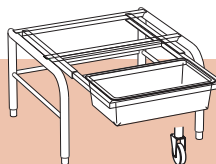
## ACCESSORI ACCESSORIES ZUBEHÖR ACCESSOIRES ACCESORIOS



**CBA00010**  
Coperchio  
*Lid*  
Deckel  
*Cowercle*  
Tapa



**32200020**  
Rubinetto miscelatore  
*Mixer tap*  
Wassereinflaufhahn  
*Robinet mélangeur*  
Grifo mezclador



U **CBA00070**    U **CBA00080**  
Supporto h 420 mm  
*Stand h 420 mm*  
Gestell h 420 mm  
*Support h 420 mm*  
Soporte h 420 mm