

firex

MAJOR LINE



BETTERPAN

I Il segmento della grande ristorazione, tradizionalmente attento alla continua evoluzione delle tecniche di cottura, ha necessità di utilizzare strumenti di lavoro sempre più specialistici, flessibili ed affidabili. BETTERPAN® si propone come possibile soluzione di tale esigenza poiché è una famiglia di apparecchiature polivalenti, progettate per assolvere alle principali funzioni di cucina. Per tecnologia di costruzione ed impiego di componenti di alta qualità, questa gamma garantisce inoltre, come parametri costanti e sicuri, velocità e sicurezza dei cicli di lavoro, qualità finale del prodotto ed alta affidabilità di esercizio.

GB The larger capacity food service operations, traditionally more attentive to new developments in cooking techniques, require ever more specialist, flexible and dependable equipment. BETTERPAN® proposes to be a possible solution for these requirements, offering a range of multifunctional appliances designed to cater for the principal cooking functions of the kitchen. Thanks to the technology employed in their construction and the extensive use of high quality components and materials, these appliances guarantee top level performances and reliability; exacting and precise cooking cycles, assuring constant and top level cooking results.

**BRASIERE POLIVALENTI
POLYVALENT BRAISING PANS
MEHRZWECK BRATPFANNEN
SAUTEUSES POLYVALENTES
SARTENÉS POLIVALENTES**



D Die grosse Gastronomie, traditionell gewissenhaft gegenüber der beständigen Entwicklung der Kochtechnologien, braucht immer mehr fachmännische, flexible und zuverlässige Geräte. BETTERPAN® stellt sich als mögliche Lösung zu diesen Anforderungen dar; bietet eine Auswahl von multifunktionalen Geräten für die Hauptfunktionen in der Küche. Dank der angewandten Bautechnologie und der hochwertigen Bestandteile gewährleisten diese Geräte hohe Leistungen und Zuverlässigkeit, schnelle und sichere Arbeitszyklen, Endqualität des Produkts und hohe Kochergebnisse.

F La grande restauration, traditionnellement attentive à la continuelle évolution des techniques de cuisson, à la nécessité d'utiliser des instruments de travail de plus en plus spéciaux, flexibles et de confiance. BETTERPAN® se propose comme solution possible de cette exigence, puisqu'elle fait partie d'une famille d'appareillages polyvalente, projetée pour effectuer les principales fonctions de cuisine. Pour la technologie de construction et l'emploi des composants de haute qualité, cette gamme garantit en outre, comme paramètre constant et sûr, vitesse et sûreté des cycles de travail, qualité finale du produit; la grande et pleine confiance durable de son travail.

E El segmento de la gran restauración, tradicionalmente atento a la continúa evolución de las técnicas de cocción, tiene necesidad de utilizar instrumentos de trabajo siempre más especializados, flexibles y fiables. BETTERPAN® se propone como posible solución a tales exigencias puesto que es una familia de aparatos polivalentes, diseñados para descargar las principales funciones de cocina. Por tecnología de construcción y empleo de componentes de alta calidad esta gama garantiza además, como parámetros constantes y seguros, rapidez y seguridad en los ciclos de trabajo, calidad final del producto y alta fiabilidad de trabajo.





I CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 15 mm e parete spessore 2,5 mm).

Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.

- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 (spessore 12/10) bilanciato tramite molle a gas.

- Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 30-40/10)

- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 15-20/10)

- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.

Versioni 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.

- Valvola a sfera collegata alla maniglia di apertura.

- Scaricatore d'aria.

- Valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar per versioni 110 e

145 litri, 0,35 bar per versioni da 180 litri.

- Filtri interni di protezioni amovibili per le operazioni di pulizia.

- Scaricatore automatico di condensa a fine ciclo di cottura.

Versioni 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.

- 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.

- 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 tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.



GB CONSTRUCTIVE FEATURES

• Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 15 mm and wall thickness 2,5 mm).

• Vessel with electric tilting on front part.

• Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 (thickness 12/10) balanced by means of gas springs.

• Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 30-40/10).

Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 15-20/10).

Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations.

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.

• Ball valve joined to the handle.

• Air escape.

• Safety valve set at 0,5 bar for 110 lt. and 145 lt., at 0,35 bar for 180 lt.

• 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 electronic board with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT with thermocouple system to guarantee a correct measurement and a high reaction speed of the heating system.

Electric Versions

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

D BAUWEISE

• Kochbehälter aus CNS 1.4301 (Boden 15mm und Seitenteile 2,5mm stark) Behälter mit Motorkippung an vorgelagerter Achse.

• Isolierter, doppelwandiger Deckel aus CNS 1.4301 (1,2mm), federkompensiert.

• Selbsttragende Struktur aus CNS 1.4301 (3 – 4 mm)

• Außenverkleidungen aus CNS 1.4301, fein satiniert (1,5 – 2 mm)

• Höhenverstellbare Füße aus CNS 1.4301 mit verschiebbaren Abdeckringen, für Reinigungszwecke.

Version mit Druckdeckel

Doppelwandiger, verstärkter Deckel, federkompensiert

Mechanischer Schließmechanismus an 4 Punkten.

• Dichtung aus lebensmittelechtem Silikon, mit nur einer Klebnaht.

• Kugelventil, das mechanisch mit der Verriegelung verbunden ist.

• Luftablassventil.

• Sicherheitsventil bei 0,5 bar für die Versionen 110 und 145 Liter, 0,35 bar für die Version

180 Liter.

• Interne Schutzfilter, abnehmbar zu Reinigungszwecken. Automatische Kondensat Abführung am Ende des Kochzyklus.

GAS Version

• Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS mit hohem Wirkungsgrad. Automatische Zündung und Flammüberwachung, ohne Pilotflamme.

• Elektronische Regelung der Heizung, 2° vor Erreichen des SETPOINT wird auf Minimum geschaltet. Ein System von Temperaturfühlern garantiert eine genaue Temperatureaufnahme und eine schnelle Reaktionszeit der Heizung.

ELEKTRO Version

• Heizung mit ummantelten Heizwiderständen INCOLOY-800, ein System von Temperaturfühlern garantiert eine genaue Temperatureaufnahme und eine schnelle Reaktionszeit der Heizung.



F CARACTERISTIQUES CONSTRUCTIVES

- Cuve de cuisson en AISI 304 (épaisseur du fond 15mm et épaisseur parois 2,5mm).
- Récipient avec soulèvement basculant motorisé sur axe antérieur.
- Couvercle isolé à double paroi en AISI 304 (épaisseur 12/10) équilibré par des amortisseurs au gaz.
- Structure portante en AISI 304 (épaisseur 30-40/10). Revêtement externe en AISI 304 finement satiné (épaisseur 15-20/10).
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables pour le nivellement, munit de couverture mobile pour les opérations de nettoyage.

Modèles Autoclaves

- Couvercle à double paroi renforcée, équilibré par des amortisseurs au gaz.
- Système de blocage mécanique sur quatre points.
- Joint en caoutchouc au silicone alimentaire avec un unique point de jonction.
- Soupape à sphère raccordé à la poignée d'ouverture.
- Déchargeur d'air.
- Soupape de sécurité tarée à 0,5 bar pour les modèles

110 et 145 litres, 0,35 bar pour les modèles de 180 litres.

- Filtres internes de protections amovibles pour les opérations de nettoyage.
- Déchargeur automatique de condensation à la fin du cycle de cuisson.

Modèles gaz

- Chauffage par des brûleurs tubulaires, à haut rendement, en acier inox.
- Système automatique d'allumage et de surveillance de flamme sans brûleur pilote.
- Chauffage contrôlé par la fiche électronique avec introduction du minimum 2°C avant le SETPOINT, avec système de thermocouples afin de garantir un relevé précis et une vitesse élevée de réaction du système chauffant.

Modèles électriques

- Chauffage par des résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par la fiche électronique avec système de thermocouple afin de garantir un relevé précis et une vitesse élevée de réaction du système chauffant.

E CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción de AISI 304 (espesor fondo 15 mm y pared 2,5 mm).
- Recipiente con inclinación motorizada en el eje anterior. Tapa aislada con doble capa, de AISI 304 (espesor 12/10), equilibrada por medio de muelles a gas.
- Bastidor de autosoporte de AISI 304 (espesor 30 40/10).
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado (espesor 15-20/10). Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.

Versión Autoclave

- Tapa con doble capa reforzada equilibrada por medio de muelles a gas.
- Sistema de bloqueo mecánico en cuatro puntos.
- Guarnición en goma de silicona alimentaria con único punto de junta.
- Válvula esférica relacionada con la manija.
- Descargador de aire.
- Válvula de seguridad tarada a 0,5 bar por versiones 110 lt. y 145 lt., a 0,35 por versión 180 lt.

- Filtros interiores de protección móviles para las operaciones de limpieza.
- Descargador automático de condensación al final de la cocción.

Versión gas

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento, de acero inox.
- Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto.
- Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT, con sistema de termopares al objeto de asegurar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.

Versión eléctrica

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas (INCOLOY-800), controlado por la tarjeta electrónica con sistema de termopares para garantizar una lectura precisa y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento.



DBRG180



DBRG110A



DBRE220 + DAPT0010

Semplicità elettronica / Electronic simplicity

Elektronische einfachheit / Simplicitée électronique

Sencillez electronica

I

- Autodiagnostica funzioni di sicurezza
- Programmazione intuitiva
- Messaggistica in lingua su display retro-illuminato a doppia riga
- Selezione del tipo di cottura (brasatura, bollitura, frittura, pressione, sonda al cuore, sonda al cuore + pressione, sonda al cuore soft)
- Impostazione tempi e temperature (50 - 250 °C)
- Selezione sonda di temperatura (fondo, vasca, cuore prodotto)
- Segnalazione acustica di fine cottura
- Selezione sonda di temperatura (fondo, vasca, cuore prodotto)
- Carico automatico acqua in vasca con conta-litri
- Funzione start cottura differito
- Funzione sollevamento automatico cestelli (optional)
- Interfaccia integrata per connessione HACCP
- Manutenzione programmata

GB

- Auto diagnosis safety functions
- Intuitive programming
- Messages in foreign languages on a back lighted display with two lines
- Cooking type selection (braising, boiling, frying, underpressure, coreprobe, underpressure + coreprobe, coreprobe soft)
- Cooking times and temperatures selection (50 - 250 °C)
- Temperature probe selection (bottom, basin, product coreprobe)
- End of cooking sound alarm
- Automatic charge of basin water with litre-counter
- Postponed start cooking function
- Basket automatic lifting function (optional)
- Integrated interface HACCP connection
- Maintenance scheduled



D

- Autodiagnose, Sicherheitsfunktionen
- Intuitive Programmierung
- Hinterleuchtetes Display, Zweizeilig, in Landessprache
- Auswahl der Garart (Braten, Kochen, Frittieren, Druckgaren, Kerntemperturesonde, Kerntemperatur mit Druckgaren, Kerntemperatursonde Kochen soft)
 - Zeit- und Temperaturvorwahl (50 - 250 °C)
 - Auswahl Temperatursonde (Boden, Innenraum, Kerntemperatur)
 - Akustisches Signal bei Ende Kochzyklus
 - Automatische Wasserzufuhr mit Litervorwahl
 - Start Zeitverzögert
 - Automatische Korbanhebung (optional)
 - Integrierte Schnittstelle für HACCP
 - Programmierte Wartung

F

- Auto diagnostique fonctions de sécurité
- Programmation intuitive
- Message en langue sur afficheur rétro éclairé à double ligne
- Sélection du type de cuisson (braisage, ébullition, friture, pression, sonde à coeur, pression + sonde à coeur, sonde à coeur soft)
- Etablir temps et températures (50 - 250 °C)
- Sélection sonde de température (fond, cuve, à cœur du produit) chargement automatique d'eau en cuve avec compte litres
- Fonction START cuisson différé
- Fonction soulèvement automatique paniers (optional)
- Interface intégrée pour la connexion HACCP
- Entretien programmé

E

- Autodiagnóstico funciones de seguridad
- Programación intuitiva
- Mensajes en idiomas sur display retro-iluminado con dos lineas
- Selección funciones de cocción (asados, hervir, freir, a presión, sonda corazon, sonda corazon con presión, sonda corazon cocción soft)
- Programación tiempos y temperaturas (50 - 250 °C)
- Selección sonda de temperatura (fondo, cuba, corazon)
- Señal acústica de fin de la cocción
- Carga automatica agua en cuba con cuentalitros
- Funcion marcha de cocción diferida

- Funcion subida automatica cestos (bajo pedido)
- Interfaz integrada por connexion HACCP
- Manutención programada



COTTURA A PRESSIONE

Versioni con coperchio autoclave

PRESSURE COOKING

Autoclave lid versions

DRUCKGAREN

Versionen mit Deckel Autoclave

CUISSON À PRESSION

Modèles avec couvercle autoclave

COCCIÓN A PRESIÓN

Versiónes con tapa autoclave

I Questi sono **5** fondamentali motivi che rendono la cottura in pressione delle brasiere BETTERPAN un sicuro investimento nel tempo. Inoltre, la polifunzionalità di queste apparecchiature consente di ridurre gli ingombri in cucina, sostituendo svariate attrezzature tradizionali con un unico apparecchio in grado di **brasare, bollire, friggere, cuocere a vapore ed in autoclave.**



- -50/60% del consumo energetico
- 40/60% lower energy consumption
- 40/60% weniger Energieverbrauch
- -40/60% de la consommation énergétique
- -40/60% en el consumo energético



- -30/40% dei tempi di cottura
- 30/40 % shorter cooking time
- 30-40% weniger Kochzeit
- - 30/40% des temps de cuisson
- -30/40% en los tiempos de cocción



- -70% del consumo d'acqua in cottura
- 70% lower cooking water consumption
- 70% weniger Wasserverbrauch
- - 70% de la consommation d'eau en cuisson
- - 70% en el consumo de agua en cocción



- Riduzione del calo peso
- Smaller shrinkage in weight
- Weniger Gewichtsverlust
- Réduction de la perte de poids
- Reducción de la pérdida de peso



- Maggiore qualità del prodotto finito
- Better quality in end-item
- Bessere Qualität des Endproduktes
- Majeure qualité du produit fini
- Major cualidad del producto final



DBRG145A + DASC0010

GB Those are **5 main reasons** that make the pressure cooking of BETTERPAN braising pan a safe investment in the time. Moreover the versatility of those appliances allow to save space in the kitchen , replacing different traditional machines with only one equipment able to **braise, to boil, to fry, to cook with steam and with autoclave lid.**

D Dies sind **5 fundamentale Gründe**, die das Druckgaren mit einer Bratpfanne BETTERPAN zu einer sicheren Investition machen. Weiterhin erlaubt die Multifunktionalität der Pfanne eine Platzeinsparung in der Küche. Verschiedene Geräte werden durch ein einziges Gerät ersetzt das **Braten, Kochen, Frittieren und Druckgaren mit Dampf kann.**

F Ceci sont les **5 motifs fondamentaux** qui rende la cuisson à pression des sauteuses BETTERPAN un investissement sûr dans le temps. En outre, la poly-fonctionnalité de ces appareillages consent la réduction des encombrements en cuisine, en remplaçant différents équipements traditionnels avec un unique appareil capable de **braiser, bouillir, frire, cuire à vapeur et en autoclave.**

E Estas son **5 fundamentales razones** que hacen la cocción a presión de las sartenes BETTERPAN una inversión segura en el tiempo. Además, la versatilidad de estas maquinas permite de ahorrar espacio en la cocina , sosituyendo diferentes aparatos tradicionales con un solo instrumento capaz para **estofar, para hervir, para freir, para cocinar al vapor y en autoclave.**



Alcuni esempi pratici / Some actual examples / Beispiele aus der Praxis / Quelques exemples pratiques / Unos ejemplos practicos

Tempo di cottura (min) Cooking time (min) Produkt Garzeit in Minuten Temps de cuisson (min.) Tempo de cocción (min)	Normale Normal Normal Garen Normal	Pressione Under pressure Druckgaren Pression Presión
• Vitello/Veal/Kalbsfleisch/Veau/Ternera	135	90
• Spezzatino/Stew/Gulasch/Bœuf en daube Guiso de carne	220	145
• Pollo/Chicken/Huhn/Poulet/Pollo	215	145
• Manzo surgelato/Beef frozen/Rindfleisch, tiefgefroren/Bœuf surgelé/Carne de buey congelato	220	150
• Lenticchie/Lentils/Linsen/Lentilles/Lentejas	125	75
• Patate/Potatoes/Kartoffeln/Pommes de terre/Patatas	70	50
• Lesso con verdura/Boiler meat with vegetables Suppenfleisch mit Gemüse/Bouilli avec légumes Cocido con verduras	220	145

Dati approssimativi/Aproximate data/Daten sind nur ca. Angaben/Données approximatives/Datos aproximados

MODELLO MODELL MODELE MODELO	Versione Version Version Version Versione	Dimensioni vasca Pan dimensions Tiegelabmessung Dimension cuve Dimensiones cuba	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimension Dimensiones	Sollev. cestelli Basket lift Korbhebungs Soulev. paniers Elevacion cestos	Superf. fondo Pan area Bratfläche Surface fond Superf. fondo	Volume utile Useful capacity Nutzvolumen Volume utile Volumen util	Volume totale Overall capacity Gesamt volumen Volume total Volumen total	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimension Dimensiones	Potenza elett. Elect. power rating Elektroleistung Puisance elect. Potencia elect.	Potenza gas Gas power rating Gasleistung Puisance gaz Potencia gas	Autoclave Autoklav
		mm.	GN		dm ²	lt.	lt.	(A) mm.	Kw	Kw	bar
DBRG110 DBRG110S		805x650x250 h.	2 (1/1) + 2 (1/2)	2 (1/1) -	52	110	131	1470	0,2 L1/N 230V/50 Hz	28	-
DBRG110A DBRG110SA	 	805x650x250 h.	2 (1/1)	2 (1/1) -	52	110	131	1470	0,2 L1/N 230V/50 Hz	28	0,5
DBRE110 DBRE110S		805x650x250 h.	2 (1/1) + 2 (1/2)	2 (1/1) -	52	110	131	1470	17 L3/N 400V/50 Hz	-	-
DBRE110A DBRE110SA	 	805x650x250 h.	2 (1/1)	2 (1/1) -	52	110	131	1470	17 L3/N 400V/50 Hz	-	0,5
DBRG145 DBRG145S		1060x650x250 h.	4 (1/1)	3 (1/1) -	69	145	173	1725	0,2 L1/N 230V/50 Hz	35	-
DBRG145A DBRG145SA	 	1060x650x250 h.	3 (1/1)	3 (1/1) -	69	145	173	1725	0,2 L1/N 230V/50 Hz	35	0,5
DBRE145 DBRE145S		1060x650x250 h.	4 (1/1)	3 (1/1) -	69	145	173	1725	20 L3/N 400V/50 Hz	-	-
DBRE145A DBRE145SA	 	1060x650x250 h.	3 (1/1)	3 (1/1) -	69	145	173	1725	20 L3/N 400V/50 Hz	-	0,5
DBRG180 DBRG180S		1335x650x250 h.	4 (1/1) + 2 (1/2)	4 (1/1) -	87	180	217	2000	0,2 L1/N 230V/50 Hz	42	-
DBRG180A DBRG180SA	 	1335x650x250 h.	4 (1/1)	4 (1/1) -	87	180	217	2000	0,2 L1/N 230V/50 Hz	42	0,35
DBRE180 DBRE180S		1335x650x250 h.	4 (1/1) + 2 (1/2)	4 (1/1) -	87	180	217	2000	27 L3/N 400V/50 Hz	-	-
DBRE180A DBRE180SA	 	1335x650x250 h.	4 (1/1)	4 (1/1) -	87	180	217	2000	27 L3/N 400V/50 Hz	-	0,35
DBRG220 DBRG220S		1590x650x250 h.	6 (1/1)	4 (1/1) -	103	220	258	2255	0,2 L1/N 230V/50 Hz	52,5	-
DBRE220 DBRE220S		1590x650x250 h.	6 (1/1)	4 (1/1) -	103	220	258	2255	30 L3/N 400V/50 Hz	-	-

Versione (S)
Cantilever (S)
Bodenfreie (S)
Version (S)
Versión (S)

h. 531 mm.



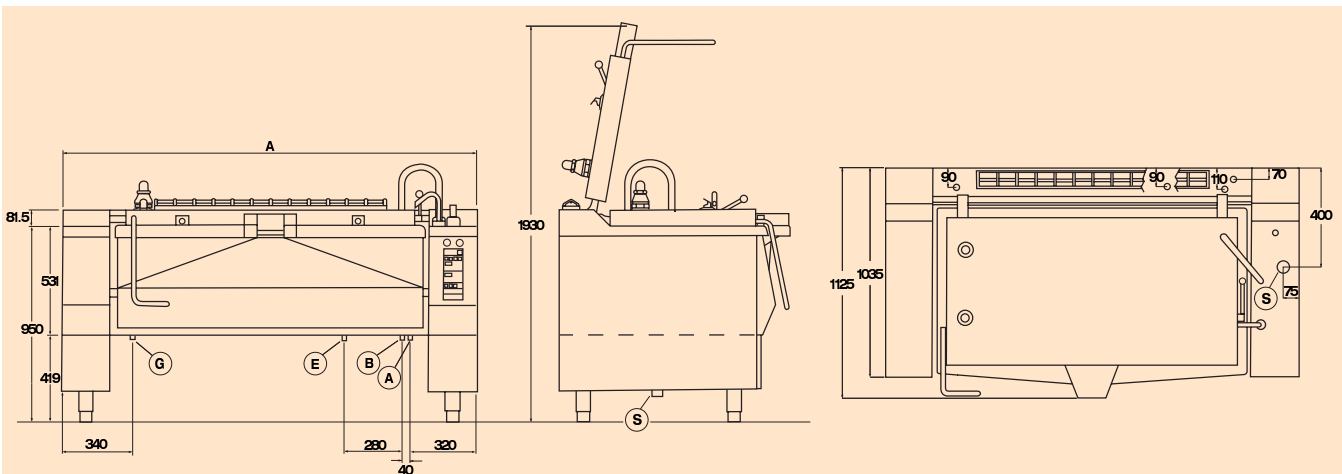
ALIMENTAZIONE GAS / GAS OPERATED MODELS / GASBEHEIZT / VERSION GAZ / ALIMENTACIÓN GAS



ALIMENTAZIONE ELETTRICA / ELECTRIC OPERATED MODELS / ELEKTROBEHEIZT / ALIMENTATION ELECTRIQUE / ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



AUTOCLAVE / AUTOCLAVE LID / AUTOKLAV / AUTOCLAVE / VERSIÓN AUTOCLAVE



Collegamento elettrico
Electric connection
(E) Elektrische Verbindung
Connexion électrique
Conexión eléctrica

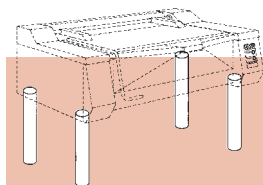
Raccordo acqua calda
Hot water inlet
(A) Warmwasseranschluss
Raccordement eau chaude
Toma agua caliente

Scarico condensa
Condensate drain
(S) Kondenswasserablauf
Sortie du condenseur
Descarga condensada

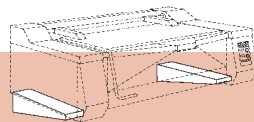
Raccordo gas
Gas inlet
(G) Gasanschluss
Raccordement gaz
Toma gas

Raccordo acqua fredda
Cold water inlet
(B) Kaltwasseranschluss
Raccordement eau froide
Toma agua fría

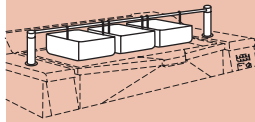
ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBERHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS



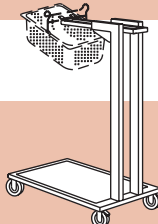
DAPT0010
 Solo per versioni "S"
Only for "S" versions
 Nur für "S" Versiones
Seulement pour version "S"
 Sólo versiones "S"



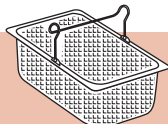
DASS0010
 Solo per versioni "S"
Only for "S" versions
 Nur für "S" Versiones
Seulement pour version "S"
 Sólo versiones "S"



DASC0000
 Sollevamento automatico cestelli
Automatic basket lift
 Automatische Korbhebung
Soulèvement automatique des paniers
 Elevación automática cestos



DASC0030
 Carrello aggancia-cestelli
Trolley to hook the baskets
 Wagen kupplung Körbe
Chariot accroche-paniers
 Carro engancha cestos



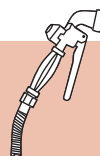
DACF0000 (GN 1/1 h. 200)
 Cestello per frittura
Fry-basket
 Korb für Frittieren
Panier pur frire
 Cesto por freír



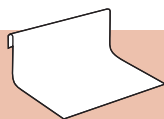
DABF0000 (GN 1/1 h. 200)
 Bacinella forata
Container with holes
 Behälter mit Löchern
Cuvette perforé
 Bandejas perforada



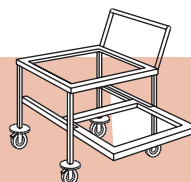
D150 (x 4) Ø 150
 Ruote
Wheels
 Fahrbares
Roues
 Ruedas



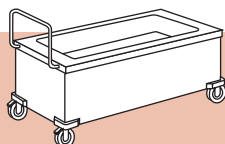
DADE0010
 Doccia per il lavaggio
Cleaning shower
 Handbrause
Douchette de lavage
 Ducha para lavado



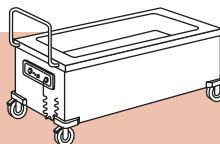
DAPO1000
 Paletta per omelette
Spatula for omelette
 Omelett-Heber
Pelle à omelette
 Espátula para tortillas



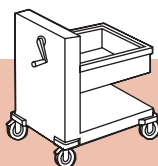
BACP0000 (GN 2/1) + 1 (1/1)
 Carrello portabacinelle
Mobile container stand
 Wagen für Behälter
Chariot porte-cuvette
 Carro portabandejas



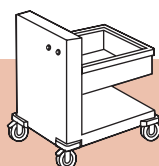
BACC0000 (GN 2/1) **BACC1000** (GN 3/1)
 Carrello coibentato
Insulated trolley
 Wagen thermisch isoliert
Chariot isolé
 Carro aislado



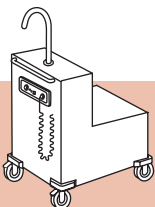
BACR0000 (GN2/1) **BACR1000** (GN 3/1)
 Carrello riscaldato
Heated trolley
 Wärme wagen
Chariot chauffante
 Carro caliente



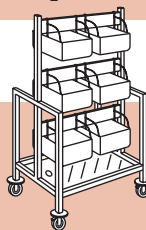
BACE0010
 (GN 2/1)
 Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
 Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot élévation
 Carro con cuba elevable y trasportable



BACE0020
 (GN 2/1)
 Sollevamento motorizzato / Power lift
Automatische Kippung / Renversement motorisé
 Elevación motorizado
 Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
 Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot élévation
 Carro con cuba elevable y trasportable



BACF0010
 Carrello filtraggio olio
Oil filter trolley
 Entstörung Wagen für Öl
Bac de filtration d'huile
 Carro para la filtración del aceite



BACP1010
 Carrello portabacinelle
Mobile container stand
 Wagen für Behälter
Châssis porte-cuvette
 Carro portabandejas

DACP0230

Presse di corrente 230 V
Current tap 230 V
 Elektrische steckdose 230 V
Prise de courant 230 V
 Toma de corriente 230 V





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



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.

1000 - 10/2005 - L. Pordon - Printed in Italy by Grafiche Amiga