



Nuova scheda elettronica Firex,
alta tecnologia in cucina.

*New Firex electronic control panel,
cutting-edge technology in the kitchen.*

SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- Touch screen da 7".
- Creazione e modifica di programmi di cottura, ciascuno di essi multifase.
- Cottura in modalità "Manuale".
- Impostazione multilingua dei messaggi; anche a parete in caso optional "riscaldamento pareti" installato.
- Garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 20°C fino a 220°C.
- Possibilità di scegliere tra varie tipologie di cottura preimpostate: bollire in acqua, cuocere a pressione, rosolare;
- Permette di selezionare la quantità di litri d'acqua da caricare, se fredda

- o calda fino a 90°, ed effettua poi il carico automaticamente.
- Controlla fino a 3 diverse sonde di temperatura: nel fondo e in vasca a contatto con il prodotto per le cotture più delicate o speciali; anche a parete in caso optional "riscaldamento pareti" installato.
- Concede la possibilità di far iniziare la cottura in una data e un orario precisi.
- Fornisce semplici messaggi e icone per un corretto e sicuro utilizzo.
- Spiega in maniera chiara se c'è un allarme e a quale componente interno si riferisce.

- Collegamento USB.
- Impostazioni di differenti unità di misura (°C/°F; Litri/galloni; etc).
- Autodiagnostica.
- Comando per il ribaltamento e ritorno della vasca di cottura.
- Impostazione programmi di mescolamento.
- Impostazione velocità di rotazione oraria ed antioraria.
- Regolazione tempi di mescolamento e pausa.
- Impostazione **riscaldamento pareti vasca a 3 zone**.

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex ETC Easy Touch Control control panel features:

- 7" touchscreen.
- Creation and editing of cooking programs, each of which is multi-phase.
- Cooking in "Manual" mode.
- Multilingual message setting.
- Easy to understand and use.
- Guaranteed setting of cooking times and extremely accurate temperatures from 20°C to 220°C.
- Controls at the most 3 different temperature probes: in the bottom,

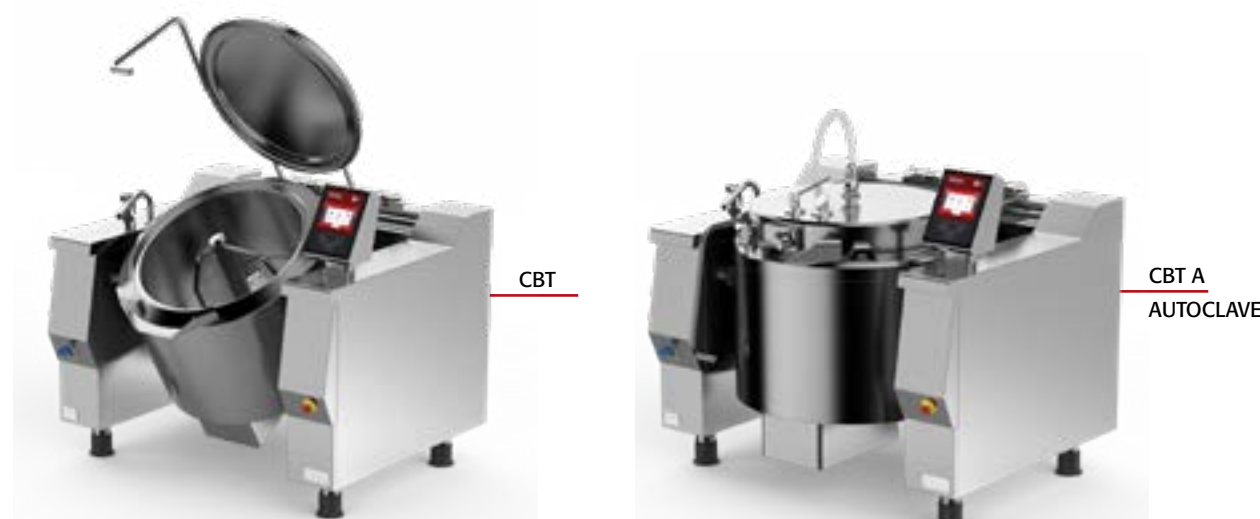
- in the cooking vessel in direct contact with the food product for more accurate or specialist cooking, even in the wall in case of optional of "wall-heating".
- Allows you to select the number of litres of water to load, cold or hot up to 90°, and then loads it automatically.
- Allows you to start the cooking on a specific date and time.
- Displays simple messages and icons for proper and safe use.
- Clearly explains if there is an

- alarm and to which internal component it relates.
- USB connection.
- Settings for different units of measurement (°C/°F; Liters/gallons; etc).
- Self Diagnostics
- Command for rollover and return of the cooking vessel.
- Setting of mixing programme with clockwise and anticlockwise rotation speed and pause time adjustment.
- 3-zone wall-heating setting.

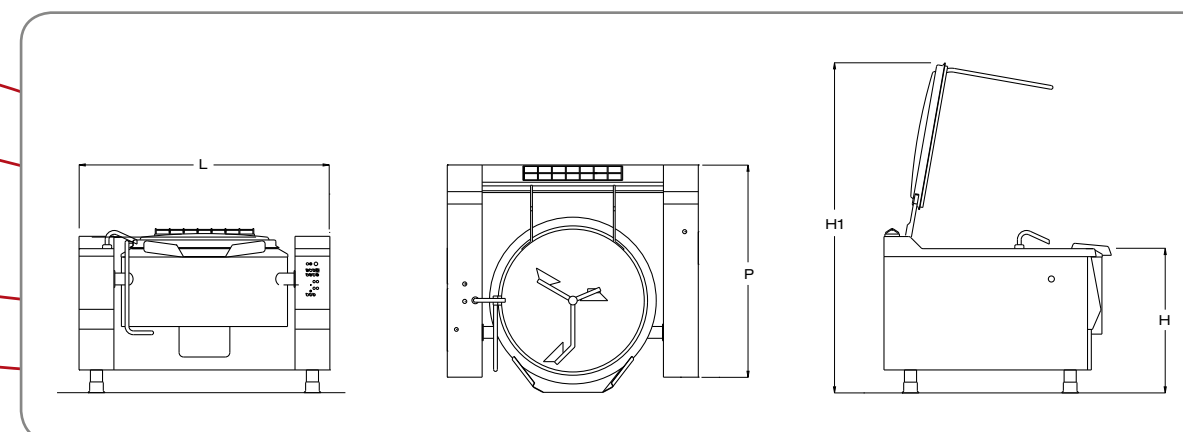
BRASIERE MIXER / BRAISING PANS WITH MIXER

MOD.	Dimensioni Dimensions mm (L x P x H)	H1 mm.	Mixer velocità Mixer speed rpm	Mixer Coppia Mixer torque nm	Pressione cottura Cooking pressure bar	Vasca di cottura Cooking Vessel		Versione Gas Gas Version		Versione Elettrica Electric Version	
						Volume utile/totale Useful/overall capacity lt	Dim. vasca Pan dim. mm	Potenza gas Gas power rating Kw	Collegamento elettrico Elect. connection V/Hz	Collegamento elettrico Elect. connection V/Hz	Potenza elettrica Elect. power rating Kw
CBT 090 V1	1455x1290 h. 950	1940	6-21	160	-	90/115	700 ø h. 300	22	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 130 V1	1455x1290 h. 950	1940	6-18	191	-	130/154	700 ø h. 400	22	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 180 V1	1655x1505 h. 950	2200	6-14	236	-	180/223	900 ø h. 350	33	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	21
CBT 310 V1	1755x1560 h. 950	2240	4-10	353	-	310/353	1000 ø h. 450	49	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	29
CBT 130A V1	1455x1290 h. 950	1940	6-18	191	0,4	130/154	700 ø h. 420	22	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	13,5
CBT 180A V1	1655x1505 h. 950	2200	6-14	236	0,2	180/223	900 ø h. 370	33	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	21
CBT 310A V1	1755x1560 h. 950	2240	4-10	353	0,2	310/353	1000 ø h. 470	49	250/50 AC - 1N + PE	400/50 3N+PE AC	29

VERSIONI / VERSIONS



INSTALLAZIONE / INSTALLATION



firex

friendly innovation



**RISPARMIAMO CON LA COTTURA A PRESSIONE
SAVING WITH THE COOKING UNDER PRESSURE**

**Consumo energetico
Lower energy consumption** **- 40/60 %**

**Tempi di cottura
Shorter cooking time** **- 30/40 %**

**Consumo d'acqua in cottura
Lower cooking water consumption** **- 70 %**

Riduzione del calo peso / Smaller shrinkage in weight

Maggiore qualità del prodotto finito / Better quality in end-item

ALCUNE APPLICAZIONI CON CUCIMAX

Soffritti _____ soffriggere
Ragù/Sughi per primi piatti _____ brasare/cuocere
Risotti _____ cuocere/mantecare
Spezzatino _____ brasare/cuocere a pressione
Verdure saltate _____ brasare
Polenta _____ cuocere
Caramello _____ cuocere
Marmellate _____ cuocere
Stufato di verdure _____ cuocere a pressione

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF CUCIMAX

Stews _____ braising and cooking under pressure
Vegetables (especially green ones) _____ sautéing or roasting
Chocolate _____ cooking
Goulash _____ braising and cooking under pressure
Braised tilapia _____ frying and braising
Morrocan tajines _____ long braising
Potatoes _____ steaming
Chinese food _____ stir frying
Sauces _____ searing and braising
Karamell _____ cooking
Beef bourguignon _____ sautéing and cooking under pressure
Poultry _____ roasting
Chicken _____ pressure cooking and braising
Fried rice and legumes _____ frying and cooking under pressure
Mashed potatoes _____ under pressure/cooking
Shredded cabbage _____ braising and cooking under pressure
Onions _____ sautéing
Pasta-stuffings _____ long braising



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 12 mm).
- Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas.
- Telaio autoportante in AISI 304.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- Rapida accessibilità alle principali parti funzionali (Frendly Service).
- Piedini in acciaio inox AISI 304 di differenti altezze regolabili per il livellamento dotati di copertura di protezione mobile per le operazioni di pulizia.
- Controllo della temperatura tramite sistema a doppia sonda (prodotto / fondo), da 20° a 220°, a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

MESCOLATORE

- Dispositivo automatico di mescolamento programmabile a tre bracci con raschiatori in PTFE (teflon) ed acciaio armonico, completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia. Rotazione oraria ed antioraria con regolazione delle velocità e dei tempi (compreso tempo pausa), direttamente dal pannello comandi.
- Possibilità di installare raschiatore supplementare per parete laterale e palette aggiuntive (optional).

VERSIONE 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.

VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY – 800.

VERSIONE AUTOCLAVE

- Coperchio a doppia parete, rinforzato e bilanciato tramite molle a gas. Sistema di chiusura/apertura a doppia manovra per garantire la massima sicurezza. Guarnizione in gomma al silicone alimentare. Valvola di sicurezza tarata a 0,45 bar.



CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm).
- Vessel with electric tilting on front part.
- Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs.
- Self-supporting frame in stainless steel AISI 304.
- Outer cover in stainless steel AISI 304 fine satin finish.
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304, even of different heights, with removable cover for cleaning operations.
- Frendly Service: quick accessibility to the main components.
- Temperature control by system with two probes (product/ bottom), from 20° to 220°, to ensure a precise survey and quick reaction of the heating.

MIXING DEVICE

- Automatic mixing device to program, with three arms and



PTFE (teflon) and harmonic steel scrapers, entirely removable to make cleaning easier. Rotation in both directions, with speed regulation and time adjustment (including pausa time) directly from the control panel.

- Optional extra scraper to clean the wall of the vessel or to fix to the arms to move the product more.

GAS VERSIONS

- Heating by means of stainless high efficiency steel tube burners.
- Automatic ignition and flame control system without pilot burner.
- Heating controlled by the electronic cards with automatic activation of the minimum power 2°C before the SETPOINT.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy controlled by electronic card.

AUTOCLAVE VERSIONS

- Double-wall Lid reinforced and springs loaded counterbalanced type with manual safety locking system controlled by two systems (lever and pressure).
- Alimentary silicone gummy gasket.
- Safety valve set at 0,45 bar.

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Ruote
- Colino
- Presa di corrente
- Valvola di scarico in acciaio inox
- Doccetta per il lavaggio
- Raschiatore supplementare laterale
- Carrelli

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Wheels
- Strainer
- Current tap 230 V
- Washout stainless steel valve
- Cleaning shower
- Extra scraper for the wall
- Trolleys

