

MAJOR LINE

Хит
Фиш

MULTICOOKER

I Questa gamma, nata per specifiche necessità della grande ristorazione, si compone di ben 21 modelli ad una o due vasche con cestelli indipendenti. La flessibilità di queste macchine fa sì che nelle stesse possano essere effettuate gran parte delle tradizionali cotture in acqua, come quelle relative ad ogni tipo di pasta, riso, minestre, carni bianche e rosse, verdure, ecc. Le tecnologie usate nella costruzione delle macchine garantiscono velocità e sicurezza dei cicli di lavoro, qualità costante del prodotto, alta affidabilità di esercizio e miglior impiego delle risorse umane.

GB This range - developed for the specific needs of catering - includes 21 different models with 1 or 2 pans and independent baskets. Flexible cooking equipment that can carry out most of the traditional cooking in water, such as those regarding any type of pasta, rice, soup, white and red meat, vegetables, etc. The technology used for the production of these machines guarantees fast and safe operating cycles, constant product quality, utmost working reliability and a better use of human resources.



**CUOCITORI AUTOMATICI
AUTOMATIC COOKERS
AUTOMATISCHE KOCHGERÄTE
CUISEURS AUTOMATIQUES
COCEDORES AUTOMÁTICOS**

D Dieses Geräteprogramm, das für die spezifischen Anforderungen aller Einsatzbereiche der Großküche und der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt worden ist, besteht aus 21 verschiedene Ausführungen, ausgerüstet mit 1, 2 Kochbehälter und unabhängige Kochkörbe. Dank der Flexibilität dieser Geräte, kann man die meisten herkömmlichen Kochzubereitungen wie Teigwaren, Reis, Suppen, Kochfleisch, Gemüse u.s.w. problemlos durchführen. Die in der Fertigung der Geräten angewendeten innovativen Technologien gewährleisten schnelle und sichere Arbeitsvorgänge, konstante Qualität des Produkts, hohe Zuverlässigkeit und besseren Einsatz des Personals.

F Cette gamme, créée pour des exigences spécifiques de la grande restauration, est composée de 21 modèles à une cuve ou deux cuves avec paniers indépendants. Ces appareillages-ci, grâce à leurs flexibilités, permettent d'effectuer grande partie des cuissons traditionnelles à eau, indiquée pour pâtes, riz, potages, viandes blanches et rouges, légumes, etc... L'emploi de technologie avancée assure vitesse et sécurité des cycles de travail, qualité constante du produit, haute fiabilité d'exercice et meilleur emploi des ressources humaines.

E Esta gama, creada para necesidad específicas del sector de la gran restauración, se compone de 21 modelos con 1 o 2 cubas y cestos independientes. La flexibilidad de estas máquinas las hace adecuadas ya sea para la mayoría de las cocciones tradicionales en agua como para la cocción de cualquier tipo de pasta, arroz, sopas, carnes blancas y rojas, verduras, etc. Las tecnologías utilizadas en la construcción de las máquinas garantizan velocidad y seguridad de los ciclos de trabajo, calidad constante del producto, alta confiabilidad de funcionamiento y un empleo más racional de los recursos humanos.





I CARATTERISTICHE SALIENTI

- Struttura portante in AISI 304 con spessore da 20 a 30/10.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 da 10/10.
- Vasca in acciaio inox AISI 316 dello spessore di 30/10.
- Cestelli forati in acciaio inox AISI 316 con spessore 15/10.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2" dotato di maniglia isolante.
- Coperchio bilanciato realizzato in acciaio inox AISI 304 dello spessore di 10/10.
- Carico e reintegro automatico dell'acqua all'interno della vasca.
- Troppopieno e rubinetto per lo sfioramento degli amidi.

- Doccia estraibile per il raffreddamento rapido del prodotto e per facilitare le operazioni di lavaggio della vasca.

- Cestelli elevabili e ribaltabili automaticamente con sosta nella posizione di sgocciolamento.

- Sistema di controllo che garantisce il blocco della macchina in mancanza d'acqua.

- Parete esterna intercapedine in acciaio inox AISI 304 dello spessore di 20/10 per le versioni vapore.

Riscaldamento:

- **Versioni a gas:** per mezzo di bruciatori tubolari ad alto rendimento, sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma, senza bruciatore pilota.

- **Versioni elettriche:** riscaldamento diretto per mezzo di resistenze corazzate in lega "Incoloy 700".

- **Versione vapore:** pressione di alimentazione a 0,5 bar, gruppo di controllo e sicurezza costituito da valvola di sicurezza, valvola di depressione, manometro di controllo.

Regolazione del vapore tramite valvola parzializzatrice per l'immissione graduale del vapore.





PRINCIPAL FEATURES

- Stainless steel AISI 304 carrying structure (2-3 mm).
- Exterior cladding in 1 mm AISI 304 stainless steel.
- AISI 316 stainless steel pans, 3 mm thick.
- Perforated baskets made of 1,5 mm AISI 316 stainless steel.
- Front drain tap made of 2" chrome-plated brass with insulating handle.
- Counterbalanced lid in AISI 304 stainless steel, 1 mm thick.
- Automatic filling and reinstating of water inside the pan.
- Overflow device and starch skimming tap.
- Extractable shower head to cool food rapidly and wash the pan.
- Baskets lifting and tilting automatically with standstill in dripping position.
- Control system to assure that the machine stops if without water.
- Jacket walls made of 2 mm AISI 304 stainless steel (steam versions).

•Heated:

- **Gas versions:** are heated via high capacity stainless steel tubular pilotless burners, with automatic ignition and flame control device.
- **Electric versions:** by means of armoured "Incoloy 700" elements.
- **Steam versions:** heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input. Steam is controlled by a pressure switch, a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge, thermostatic valve.



HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Tragende Konstruktion ganz aus CNS (1.4301) mit 2 bis 3 mm Stärke.
- Aussenverkleidung aus CNS (1.4301) mit 1 mm Stärke.
- Kessel aus 3 mm starkem Edelstahl CNS (1.4404).
- Gelochte Körbe aus 1,5 mm starkem Edelstahl CNS (1.4404).
- Kesselablasshahn aus verchromtem Messing zu 2" mit isoliertem Griff, auf der Strinseite des Gerätes.
- Ausbalancierter Deckel aus 1 mm starkem CNS (1.4301).
- Automatische Ein- und Nachfüllung von Wasser im Kessel.
- Überlauf und Hahn zum Abstreifen von stärkehaltigem Kochwasser.
- Abnehmbare Dusche zum Abschrecken des Kochguts bzw. zur leichteren Reinigung des Kessels.
- Automatische Hebung und Kippung der Körbe mit Einrastung in Abtropfposition.
- Überwachungssystem gegen das Trockenlaufen des Gerätes.
- Aussenwand des Zwischenraums aus 2 mm starkem Edelstahl CNS (1.4301), nur in den Dampf-Ausführungen

Beheizung:

- **Gasausführung:** Beheizung durch Rohrbrenner mit hohem Wirkungsgrad, automatische Zünd- und Überwachungseinrichtung, ohne Zündbrenner.
- **Elektrische:** Ausführung: direkte Beheizung durch gussgekapselte "Incoloy 700" Widerstände.
- **Dampfausführung:** Regelung des Dampf einlasses durch ein Regelventil. Überwachung des Dampfdrucks im Zwischenraum durch Druckwächter, Sicherheitsventil (Einstellung: 0,5 bar), Unterdruckventil, Manometer mit Analogablesung und thermostatischem Ventil.



F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Structure portante entièrement en acier inox épaisseur 20-30/10.
- Revêtement externe en AISI 304 épaisseur 10/10.
- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 30/10.
- Paniers perforés en AISI 316 épaisseur 15/10.
- Robinet de vidange frontal en laiton chromé de 2" équipé d'une poignée isolante.
- Couvercle équilibré en AISI 304 épaisseur 10/10.
- Chargement et réintégration automatique d'eau à l'intérieur de la cuve.
- Trop-plein et robinet pour l'échappement des amides.
- Douchette extractible pour le refroidissement rapide du produit et pour faciliter les opérations de lavage de la cuve.
- Paniers qui s'élèvent et qui se renversent automatiquement avec arrêt dans la position d'écoulement.

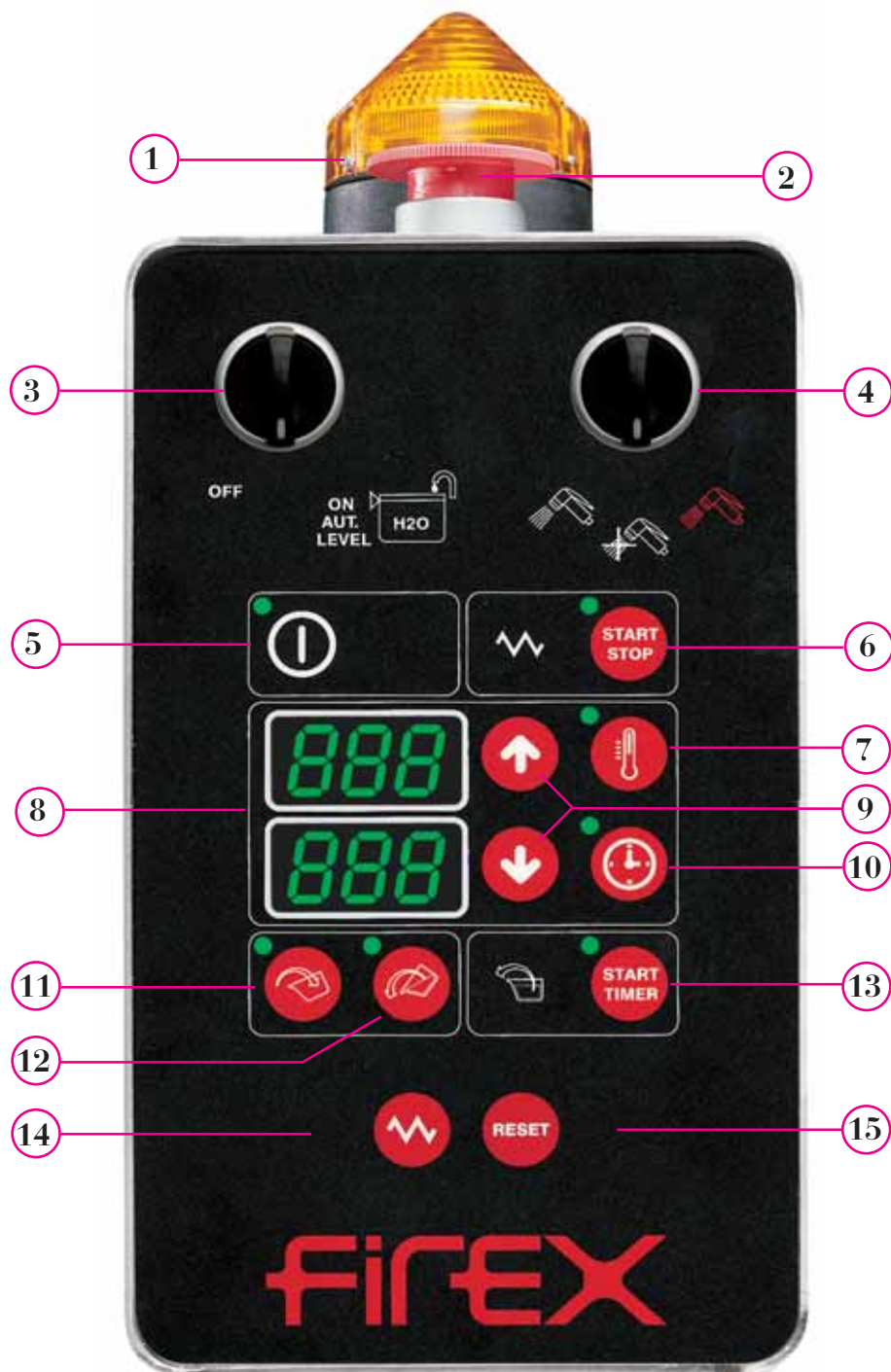
- Système de contrôle qui garantit le bloc de l'appareil en cas d'absence d'eau.
 - Interstice en AISI 304 épaisseur 20/10 (Versions vapeur).
- Chauffage:**
- **Versions au gaz:** par des brûleurs tubulaires à haut potentiel de rendement, système automatique d'allumage et de contrôle de flamme, il n'y a pas de brûleur pilote.
 - **Versión électrique:** par des résistances électriques blindées en alliage "Incoloy 700".
 - **Vapeur versions:** alimentation par l'intermédiaire d'une vanne de distribution spéciale. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité 0,5 bar; soupape de décharge, manomètre à lecture analogique et soupape thermostatique.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Estructura construida completamente en Acero Inox de espesor 20-30/10
- Revestimiento externo en Acero AISI 304 de espesor 10/10.
- Recipiente de cocción construido en Acero Inox AISI 316, de espesor 30/10.
- Cestos agujereados en Acero Inox AISI 316 de espesor 15/10.
- Grifo de descarga frontal de latón cromado de 2" con manija aislante.
- Tapa con sistema basculante en Acero Inox AISI 304 de espesor 10/10.
- Llenado y entrada automática de agua en el recipiente.
- Rebose y grifo para el descremado de los almidones.
- Ducha extraíble para la refrigeración rápida del producto y para hacer más fáciles las operaciones de lavado de cuba.

- Cestos elevables y volcables automáticamente, con parada en la posición de goteo.
 - Sistema de control que garantiza la parada de la máquina en el caso de falta de agua.
 - Intercambiador construido en Acero AISI 304 con espesor 20/10 (para las versiones vapor).
- Calentamiento:**
- **Versión gas:** mediante quemadores tubulares de alto rendimiento, sistema automático de encendido y vigilancia de llama, sin quemador piloto.
 - **Versión eléctrica:** mediante resistencias eléctricas blindadas en aleación "Incoloy 700".
 - **Versión vapor:** alimentación mediante válvula parcializadora. Control de la presión en el intercambiador realizado mediante presostato, válvula de seguridad a 0,5 bar; válvula antipresión, manómetro analógico y válvula termostática.





I

1. Segnalatore luminoso di sollevamento in funzione
2. Pulsante di emergenza
3. Selettore carico automatico dell'acqua (on/off)
4. Selettore doccia
5. Interruttore generale
6. Interruttore start/stop
7. Selezione temperatura di cottura
8. Display
9. Interruttori selezione temperatura e tempo di cottura
10. Selezione tempo di cottura
11. Interruttore ritorno cestello
12. Interruttore ribaltamento cestello
13. Interruttore sollevamento automatico e sosta sgocciolamento
14. Segnalatore riscaldamento in funzione
15. Interruttore ripristino sistema di accensione

GB

1. Lifting warning light
2. Emergency stop button
3. Automatic water feed selector (on/off)
4. Shower head selector
5. Main switch
6. Start/Stop switch
7. Temperature selector
8. Led display
9. Temperature and time selectors
10. Time selector
11. Basket lift
12. Basket tilt
13. Automatic lifting and dripping pause switch
14. Heating on signal-lamp
15. Starting system resetting switch

D

1. Signallampe Hebung in Betrieb
2. Not-Stop-Schalter
3. Wahlteste automatische Wasserfüllung (on/off)
4. Wahlteste Dusche
5. Hauptschalter
6. Start/Stop-Schalter
7. Einstellstaste Kochtemperatur
8. Anzeigefeld
9. Wahlschalter Temperatur und Kochdauer
10. Wahlteste Kochtemperatur
11. Korb-Rücklaufschalter
12. Korb-Kippschalter
13. Schalter zur automatischen Hebung und Einrastung für das Abtropfen des Kochguts
14. Anzeige Heizung in Betrieb
15. Entriegeltaste Zündeinrichtung




F

1. Signaleur lumineux du soulèvement en fonction
2. Arrêt d'urgence
3. Sélecteur chargement automatique d'eau (M/A)
4. Sélecteur douche
5. Interrupteur général
6. Interrupteur M/A
7. Selecteur température
8. Affichage
9. Interrupteurs de sélection température et temps de cuisson
10. Selecteur temps
11. Interrupteur de retour-panier
12. Interrupteur de basculement-panier
13. Interrupteur soulèvement automatique et position d'écoulement
14. Chauffage en fonction
15. Interrupteur pour remettre à l'état initial le système d'allumage

E

1. Indicador luminoso de subida en funcionamiento
2. Botón de parada de emergencia
3. Selector carga automática del agua (on/off)
4. Selector ducha
5. Interruptor general
6. Interruptor Start/Stop
7. Selección temperatura de cocción
8. Display
9. Selección tiempo y temperatura
10. Selección tiempo de cocción
11. Retorno cesto
12. Basculación cesto
13. Interruptor subida automática y parada goteo
14. Señalización de calentamiento en función
15. Interruptor restablecimiento del sistema de encendido

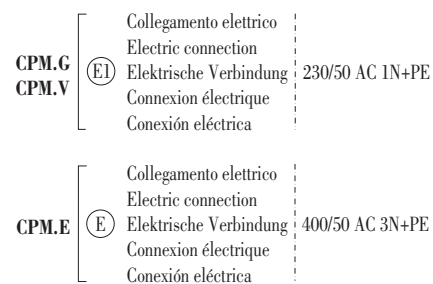
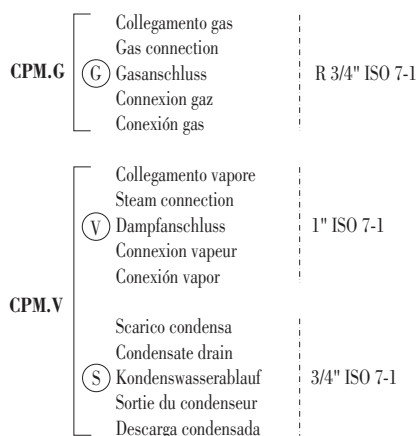
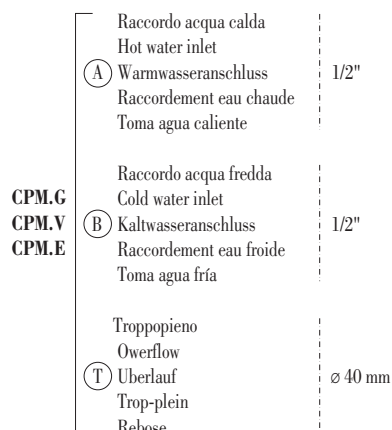
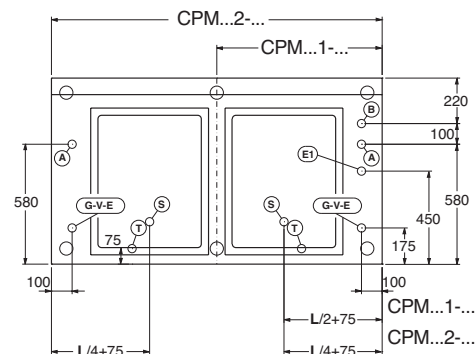
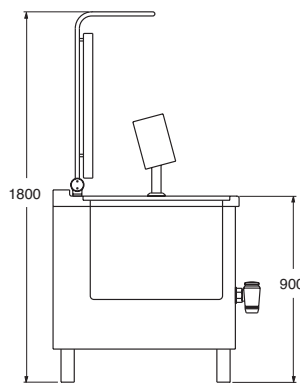
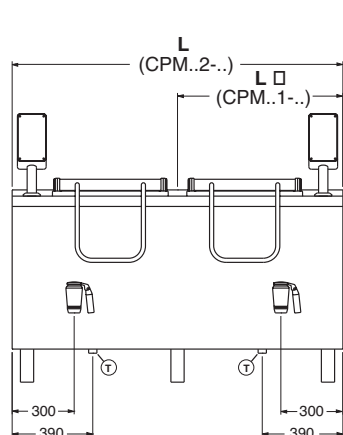
MULTICOOKER

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO	Dimensione Dimension Abmessung Dimension Dimensión mm.	Vasche Vessels Kessels Cubas Cubas Nr.	Capacità delle vasche Vessels capacity Nenninhalt des Kessels Capacité cuves Capacidad de las cubas lt.	Capacità dei cestelli Baskets capacity Kapazität der Körbe Capacité paniers Capacidad de los cestos Kg.	Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consumation vapeur Consumo vapor Kg/h
CPMDE1-12	800x900x900 h	1	135	12/15	16,5	-	-
CPMDE1-18	1000x900x900 h	1	188	18/23	22	-	-
CPMDE1-24	1200x900x900 h	1	242	24/30	27,5	-	-
 CPMDE1-10/10	1400x900x900 h	1	242	2x10/13	27,5	-	-
CPMDE2-12	1600x900x900 h	2	2x135	2x12/15	16,5+16,5	-	-
CPMDE2-18	2000x900x900 h	2	2x188	2x18/23	22+22	-	-
CPMDE2-24	2400x900x900 h	2	2x242	2x24/30	27,5+27,5	-	-
CPMDG1-12	800x900x900 h	1	135	12/15	0,5	27	-
CPMDG1-18	1000x900x900 h	1	188	18/23	0,5	36	-
CPMDG1-24	1200x900x900 h	1	242	24/30	0,5	45	-
 CPMDG1-10/10	1400x900x900 h	1	242	2x10/13	0,5	45	-
CPMDG2-12	1600x900x900 h	2	2x135	2x12/15	0,5	27+27	-
CPMDG2-18	2000x900x900 h	2	2x188	2x18/23	0,5	36+36	-
CPMDG2-24	2400x900x900 h	2	2x242	2x24/30	0,5	45+45	-
CPMIV1-12	800x900x900 h	1	135	12/15	0,5	-	35
CPMIV1-18	1000x900x900 h	1	188	18/23	0,5	-	45
CPMIV1-24	1200x900x900 h	1	242	24/30	0,5	-	60
 CPMIV1-10/10	1400x900x900 h	1	242	2x10/13	0,5	-	60
CPMIV2-12	1600x900x900 h	2	2x135	2x12/15	0,5	-	35+35
CPMIV2-18	2000x900x900 h	2	2x188	2x18/23	0,5	-	45+45
CPMIV2-24	2400x900x900 h	2	2x242	2x24/30	0,5	-	60+60

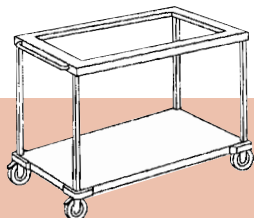
 ALIMENTAZIONE ELETTRICA / ELECTRICAL SUPPLY / ELEKTROSPEISUNG / ALIMENTATION ÉLECTRIQUE / ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

 -ALIMENTAZIONE GAS / GAS OPERATED / GASSPEISUNG / ALIMENTATION GAZ / ALIMENTACIÓN GAS

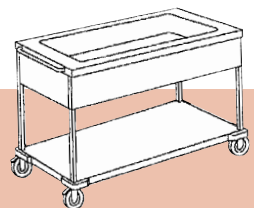
 -ALIMENTAZIONE VAPORE / STEAM HEATED / DAMPFHEIZUNG / ALIMENTATION VAPEUR / ALIMENTACIÓN VAPOR



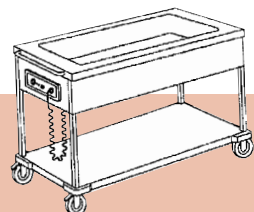
**ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBEHÖR
ACCESSOIRES
ACCESORIOS**



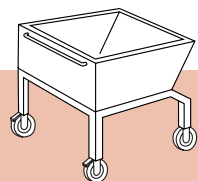
BACP0010 GN 2(1/1) **BACP0020** GN 3(1/1)
Carrello portabacinelle
Mobile container stand
Wagen für Behälter
Châssis porte-cuvette
Carro portabandejas



BACC0010 GN 2(1/1) **BACC1010** GN 3(1/1)
Carrello coibentato
Insulated trolley
Wagen thermisch isoliert
Chariot isolé
Carro aislado



BACR0010 GN 2(1/1) **BACR1010** GN 3(1/1)
Carrello riscaldato
Heated trolley
Warmewagen
Chariot chauffante
Carro caliente



BACT0010
Carrello ribaltabile
Tilting trolley
Kippbarer Wagen
Chariot basculant
Carro basculante



BACR1010



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

