

Firex

FAST LINE

FIRFAST  
FRYBRAT

25

LITRI  
LITRES  
LITER  
LITERES

Hu

Sokoldalúságának köszönhetően ez a forraló felbecsülhetetlen értéket képvisel bármely konyhában, és képes közepes adagok gyors egymásutánban történő elkészítésére.

Ez a forraló nélkülözhetetlen a kis-, közepes- és nagy ételkészítés ellátók számára, vagy az olyan ételek főzésénél, mely egyébként megszakítaná a normális konyhai munkafolyamatokat.

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 BILLENŐ VÍZFORRALÓK

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

ASZTALI VERZIÓ  
ELEKTROMOS MŰKÖDTETÉS • INDIREKT HEVÍTÉS

**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.





## Hu FŐBB JELLEMZŐK

- 2mm vastagságú AISI 316 minőséű rozsdamentes acél serpenyő
- 2 és 1,5 mm vastag gőzfejlesztő és burkolat AISI 304 rozsdamentes acélból
- manuálisan egyenúslyozható billenés blokkolómechanizmussal a nagyobb biztonság érdekében
- páncélozott „incoloy 800” elemek végzik a hevítést
- a rétegnomás korlátozott 0,5 vagy 3 bar (CPE25HP)
- nagy hevítési kapacitás a progresszív, egymásutáni főzőciklusokra
- takarékos automata hevítés Elektromos vezérlés, dupla LED kijelző mely jelzi a :
  - főzési idő
  - hőmérséklet
  - alacsony vízszint figyelmeztetés
  - főzési idő vége
- A rétegnomást a biztonsági szelep 0,5 bar-ra korlátozza, a nyomáskapcsolón és a nyomásmérőn keresztül.
- Precíz hőmérséklet-vezérlés kevesebb, mint egy fokos eltéréssel.

## 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 or 3 bar (CPE25HP).
- High heating capacity for progressive cooking cycles in rapid succession.
- Automatic heating economiser.
- Electronic controls and double 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 with less than one degree variance.

| MODELLO<br>MODEL<br>MODELL<br>MODELE<br>MODELO                                                                                   |                                                                                                            | CPE25 |     |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|
| Prestazioni a carico<br>Performance load capacities<br>Leistung bei Füllmenge<br>Performance à charge<br>Teljesítmény teherbírás |                                                                                                            | 100%  | 75% | 50% |
| Primo ciclo<br>First cycle<br>1. Phase<br>Premier cycle<br>Első ciklus                                                           | 20°C ÷ 60°C<br>min. °                                                                                      | 14    | 8   | 7   |
|                                                                                                                                  | 20°C ÷ 100°C                                                                                               | 22    | 17  | 13  |
| Cicli successivi<br>Subsequent cycles<br>Nachfolgende Phase<br>Cycles successifs<br>Következő ciklusok                           | 20°C ÷ 60°C<br>min. °                                                                                      | 7     | 5   | 4   |
|                                                                                                                                  | 20°C ÷ 100°C                                                                                               | 19    | 14  | 10  |
| Ripristino termico<br>Heat recovery<br>Reaktionszeit<br>Remise thermique<br>Hővisszanyerés                                       | carico da frigo<br>chilled products<br>aus dem Kühlschrank<br>charge de frigo<br>hűtött termékek<br>min. ° | 4     | 3   | 2   |
|                                                                                                                                  | carico surgelati<br>frozen products<br>aus dem Gefrierschrank<br>charge surgelés<br>fagyasztott termékek   | 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 oder 3 bar (CPE25HP).
- Hohe Wärmeleistung für progressive Garungen in rascher Folge.
- Automatischer Leistungsbegrenzer mit Energiespareffekt.
- Elektronische Kontrolle mit zwei 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.

## 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 ou 3 bar (CPE25HP).
- Puissance thermique élevée pour cuissons séquentielles.
- Economiseur de la puissance thermique à intervention automatique.
- Contrôle électronique avec 2 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.

## 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 o 3 bar (CPE25HP).
- Potencia térmica elevada para cocción progresiva y rápida.
- Economizador de potencia térmica automático.
- Control electrónico con 2 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.



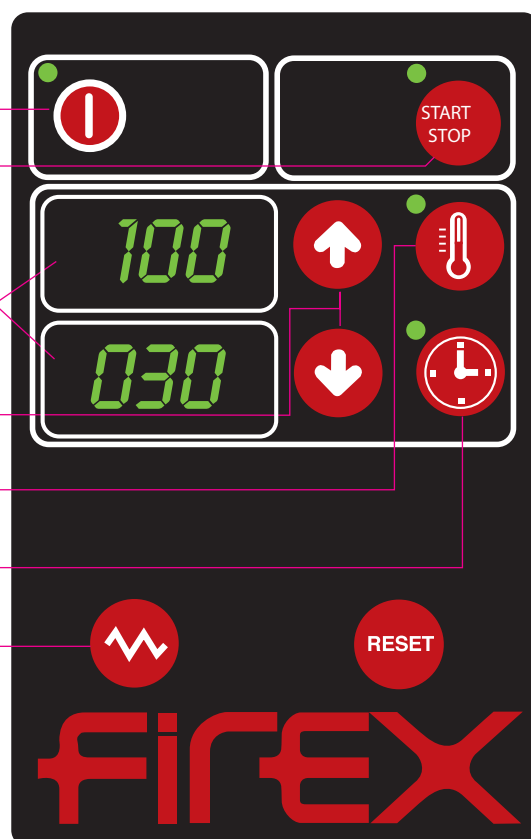
- Hu
1. Be/Ki kapcsolás
  2. START/STOP kapcsoló
  3. LED kijelző
  4. Választógombok
  5. Hőmérséklet vezérlés
  6. Időzítő
  7. Jelzőlámpa, hogy a hevítés be van kapcsolva

- 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

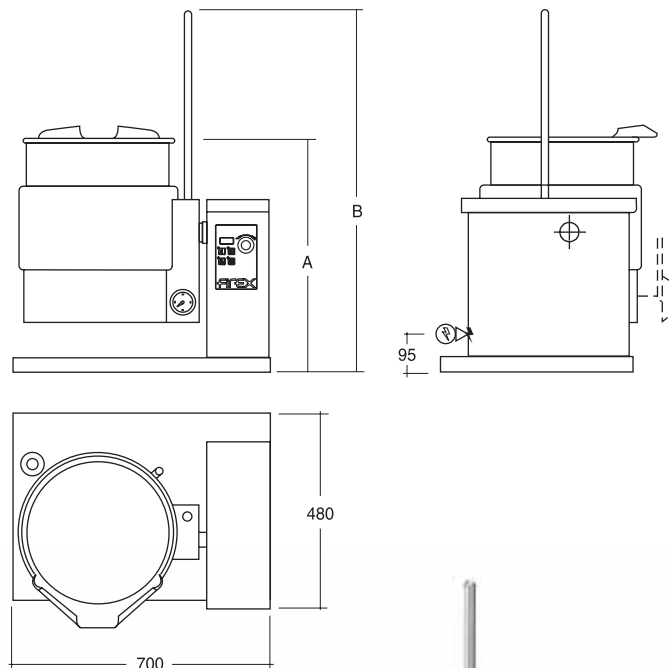
- D
1. Hauptschalter
  2. START/STOP - Schalter
  3. Digitaldisplay
  4. Datenwahltaste
  5. Temperatureinstellung
  6. Zeitvorwahl
  7. Heizung an

- F
1. Interrupteur général
  2. Interrupteur M/A
  3. Affichage
  4. Programmation
  5. Programmation température
  6. Programmation temps
  7. Témoin de chauffe

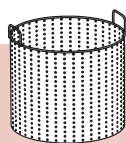
- E
1. Interruptor general
  2. Interruptor marcha/paro
  3. Display digital
  4. Selección datos
  5. Selector temperatura
  6. Selector tiempo
  7. Señalización de calentamiento en función



| MODELLO<br>MODEL<br>MODELL<br>MODELE<br>MODEL                                                  |         | CPE25                  | CPE25HP                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|------------------------|
| Altezza<br>Height<br>Höhe<br>Longueur<br>Magasság                                              | (A) mm. | 585                    | 585                    |
| Volume utile<br>Useful capacity<br>Nutzvolumen<br>Volume utile<br>Hasznos térfogat             | (B) mm. | 880                    | 880                    |
| Volume totale<br>Overall capacity<br>Gesamtvolumen<br>Volume total<br>Teljes térfogat          | lt.     | 25                     | 25                     |
| Volume boyler<br>Jacket capacity<br>Boilervolumen<br>Volume boiler<br>Forraló térfogat         | lt.     | 3,2                    | 3,2                    |
| Potenza<br>Power rating<br>Leistung<br>Puissance<br>Teljesítmény                               | Kw      | 8                      | 8                      |
| Tensione<br>Electrics<br>Spannung<br>Tension<br>Feszültség                                     | V/Hz    | 400/50 • AC<br>3N + PE | 400/50 • AC<br>3N + PE |
| Temperatura "t"<br>Temperature range<br>Temperatur "t"<br>Température<br>Hőmérséklet tartomány | °C      | 20-105                 | 20-145                 |
| "Δt" max.<br>Max. "Δt" variance<br>"Δt" max.<br>"Δt" max.<br>"Δt" max.                         | °C      | ±1                     | ±1                     |
| Pressione boyler<br>Jacket pressure<br>Boilerdruck<br>Pression boiler<br>Rétegnyomás           | bar     | 0,5                    | 3,0                    |



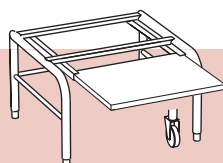
### ACCESSORI ACCESSORIES ZUBERHÖR ACCESSOIRES KIEGÉSZÍTŐK



CPA00040  
Cestello  
Basket insert  
Korb  
Panier  
Kosárbetét



CPA00060  
Colino  
Strainer  
Sieb  
Egouttoir  
Szűrő



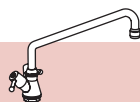
CPA00070  
Supporto h 420 mm  
Stand h 420 mm  
Gestell h 420 mm  
Support h 420 mm  
Állvány 420 mm



CPA00080



CPA00020  
Coperchio  
Lid  
Deckel  
Couvercle  
Fedél



30200020  
Rubinetto miscelatore  
Mixer tap  
Wassereinlaufhahn  
Robinet mélangeur  
Csaptelep





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

