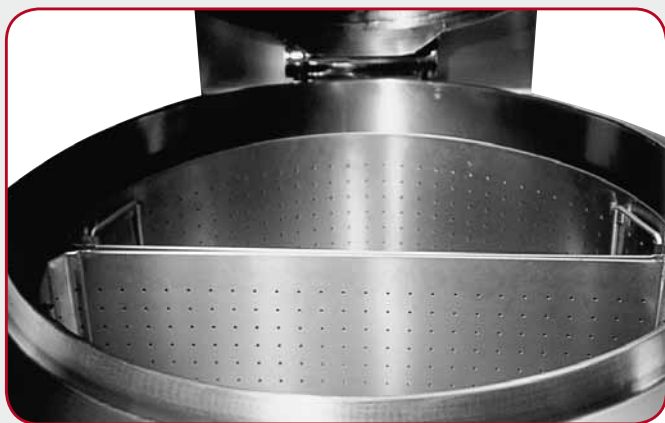


fix friendly innovatio



FIXPAN
MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- Gb > HANDY STAINLESS STEEL BASKETS
- It > COMODI CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX
- De > PRAKTIISCHE GITTERKÖRBE AUS EDELSTAHL
- Fr > PANIERS PRATIQUES PERCÉS EN ACIER INOX
- Es > PRAKTIKUS ROZSDAMENTES ACÉL KOSARAK

■ Gb > FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS

It > FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ RAPIDE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTI STICA

De > FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR

Fr > FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS

Hu > FRIENDLY SERVICE: AZ ÖSSZETEVŐK GYORSAN ELÉRHETŐK



- Gb > AUTOCLAVE PRESSURE LID 0.05 BAR
- It > COPERCHIO AUTOCLAVE 0,05 BAR
- De > DECKEL STAHLBEHÄLTER 0,05 BAR
- Fr > COUVERCLE AUTOCLAVE 0,05 BAR
- Hu > AUTOKLÁV NYOMÁSFEDÉL 0,05 BAR



■ Gb > COREPROBE OPTIONAL

It > Sonda Spillone OPTIONAL

De > KERNTemperatur Sonde auf Anfrage

Fr > Sonde à Coeur OPTIONAL

Hu > Opcionális Maghőmérséklet

- Gb > BI-CONICAL DRAINAGE TAP WITH NO GASKETS
- It > RUBINETTO DI SCARICO BICONICO SENZA GUARNIZIONE
- De > ABLASSHAHN, KEGELFÖRMIG, OHNE DICHTUNGEN
- Fr > ROBINET DE VIDANGE BICONIQUE SANS GARNITURE
- Hu > BI-KÚPOS VÍZELVEZETŐ CSAP TÖMÍTÉS NÉLKÜL



- Gb > AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET
- It > CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
- De > AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS
- Fr > CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE
- Hu > RÉTEGEK KÖZT AUTOMATA VÍZFELTÖLTÉS

ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PANS
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRONICHE
ELEKTRONISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRONIQUES
ELEKTROMOS KEREK FORRALÓ EDÉNY



■ **Gb** > Fixpan represents the easiest and most efficient way of cooking large quantities of food. This series, with its 48 models, is the widest available on the market. The electronic system makes it easy to use all its features and its cylindrical shape makes it easy and fast to clean.

Available in gas, electrically and steam-heated versions, with a capacity from 100 to 550 litres and an autoclave pressure lid.

■ **It** > Fixpan costituisce la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibo. La gamma, composta da 48 differenti modelli, è la più ampia disponibile sul mercato. L'elettronica installata permette un semplice e preciso uso

dell'apparecchiatura in tutte le sue funzioni e, grazie alla costruzione cilindrica, le operazioni di pulizia sono rapide ed efficaci.

Disponibili nelle versioni a riscaldamento gas, elettrico e vapore, con capacità da 100 a 550 litri e coperchio autoclave.

■ **De** > Fixpan ist die einfache und direkte Lösung, wenn große Mengen an Speisen gegart werden müssen. Die Serie umfasst 48 verschiedene Modelle und ist damit die umfangreichste, auf dem Markt erhältliche Serie. Die Geräte sind mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet, die für einen einfachen und präzisen Gebrauch aller Gerätefunktionen garantiert. Aufgrund

der zylinderförmigen Bauweise lassen sich die Geräte schnell und einfach sauber machen.

Erhältlich in der elektrischen und der gasbeheizten Ausführung oder als Dämpfer mit einem Fassungsvermögen von 100 bis 550 Litern und Deckel.

■ **Fr** > Fixpan constitue la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grandes quantités d'aliments. La gamme, qui se compose de 48 différents modèles, est la plus ample disponible sur le marché. L'électronique installée permet un usage simple et précis de l'appareil dans toutes ses fonctions et, grâce à la construction cylindrique, les opérations de nettoyage sont rapides et efficaces.

Disponibles dans les versions à réchauffement à gaz, électrique et vapeur, avec une capacité de 100 à 550 litres et couvercle autoclave.

■ **Hu** > A Fixpan a legegyszerűbb és leghatékonyabb készülék mely nagyobb adag étel elkészítésére használható. A piac legszélesebb választékát kínálva, a sorozat 48 modellt tartalmaz. Az elektromos rendszer könnyen kezelhető az összes funkció, a készülék formája pedig megkönnyíti és meggyorsítja a tisztítást.

Gáz, elektromos és gőzfűtéses változatban is kapható, 100 és 550 liter közti térfogattal és autokláv nyomásfedéllel.



A FIXPAN LEGSIKERESEBB TERMÉKEI

- Levesek
-
- Tészta
- Rizs
- Szószok
- Főtt hús, hal vagy zöldség
- Erőlevesek
- Tejtermékek
- Kávé
- Tea
- Pasztörizált ételek
- Csomagolt ételek pasztörizálása

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF FIXPAN

- Soups
- Potages
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled meat or fish or vegetables
- Stock
- Milk product
- Coffee
- The
- Pasteurisation of food
- Pasteurisation of jars or poaches





KONSTRUKTÍV JELLEMZŐK

- Az edények alja rozsdamentes acélból készült (AISI 316) így a magas savtartalmú ételek forralására is alkalmas.
- Külső burkolat 1 és 304 AISI minőségű rozsdamentes acélból
- Szállító szerkezet, nagy szelvényes rozsdamentes acélból
- Szigetelt fedél, rugós ellensúlyú típus.
- Automata vízádagoló készülék az edény számára.

AUTOCLAVE

- Ellensúlyal ellátott fedél, 0,05 bár biztonsági szeleppel felszerelve: csavaros szorító és szilikon tömítés biztosítja a légmentes tömítést.

KÖZVETETT HŐ TÍPUSÚ

- a réteg falának borítása AISI 304 rozsdamentes acél,
- a réteg falának nyomását nyomáskapcsoló (0,5 bar), biztonsági szelep és nyomásmérő vezérli
- automata vízfeltöltés a dupla rétegben

ELEKTROMOS TÍPUSÚ

- páncélozott „Incoloy-800” elemekkel hevített. Magas hevítési kapacitás a CE DIN 18855 szabvány szerint (Gyors főzőberendezések)
- Gazdaságos teljesítményű készülék: a kívánt hőmérséklet elérése után automatikusan csökken.

GÁZZAL MŰKÖDŐ TÍPUS

- nagy hatékonyságú, rozsdamentes acél csőégőkkel melegít.
- Automata gyújtás- és láng ellenőrző rendszer, gyújtóláng nélkül.
- A hevítést nyomáskapcsoló és elektronikus kártya vezérli, mely minimum 2 Celsius fok (Setpoint) alatt automatikusan aktiválódik.

GŐZZEL MŰKÖDŐ TÍPUS

- Külső áramforrásból érkező gőzzel hevített, szabályzó szeleppel ellátott, mely változó hőterhelést tesz lehetővé.



CONSTRUCTIVE FEATURES

- Pans bottoms are constructed in AISI 316 quality stainless steel and are even suitable for boiling food products with a high acidity content.
- Exterior cladding, in 1 and AISI 304 quality stainless steel.
- Carrying structure, in heavy gauge stainless steel.
- Lid is insulated (optional extra), spring loaded counterbalanced type.
- Automatic power operated water filling device for the pan.

AUTOCLAVE (pressure lid versions)

- Counterbalanced lid fitted with 0,05 bar safety relief valve: an airtight seal is assured by means of screw down clamps and silicone gasket.

INDIRECT HEATED VERSIONS

- Jacket walls are in AISI 304 quality stainless steel.
- Jacket pressure is controlled by a pressure switch, a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge.
- Automatic water filling into the double jacket

ELECTRIC VERSIONS

- Heated by means of armoured “Incoloy-800” elements, fitted inside the jacket.
- High heating capacities, in accordance with CE DIN 18855 Standards for “Fast cooking equipment (see technical data chart).
- Power economiser device: cuts in automatically when selected temperature is reached.

GAS VERSIONS

- Heating by means of high efficiency stainless 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, and by the pressure switch.

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.





ELEKTRONIKUS EGYSZERŰSÉG

Firex elektronikus kártya jellemzők:

- használata rendkívül könnyen elsajátítható
- pontosan megadja az időt és a hőmérsékletet, 20 és 110 Celsius fok között
- lehetőség van a termék főzésére és hűtésére az edényen belül, köszönhetően a hűtő rendszernek (opcionális)
- ellenőrzi és újratölti a dupla rétegű vízszintet
- hangjelzés jelzi a főzési idő végét
- kiválasztható, hogy hideg vagy meleg vízzel töltődjön fel a tartály, valamint a liter is megadható. (később automatikusan töltődik)
- 2 különböző hőmérsékleti szonda: egy az edényben érintkezve a termékkel (a leeresztő szelepen belül) és a magszonda, az olyan speciális főzésre ahol a termék közepének hőmérséklete a fontos.

- személyi számítógéphez csatlakoztatható a HACCP ellenőrzés érdekében
- egyszerű rendszerüzenetek és riasztások küldése a leggyakoribb hibák javítása érdekében
- 2 digitális kijelző, 3 számjeggyel
- folyamatos fényjel mutatja, hogy a hevítés aktiválva van.

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- is extremely easy to learn and to use
- grant to set times and temperatures very precise with values from 20°C to 110°C
- gives the possibility to make cook and chill of the product

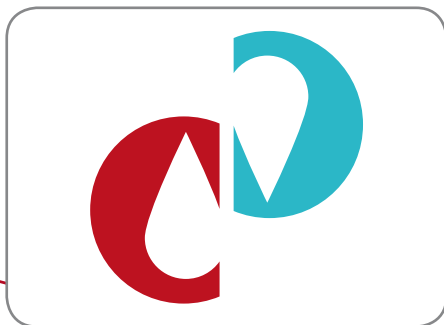
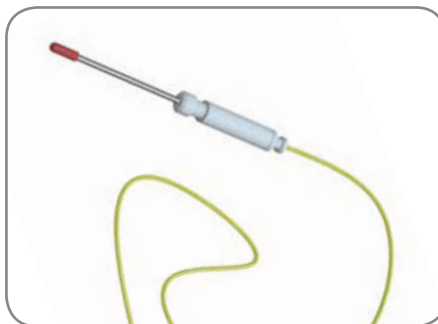
- inside the vessel thanks to the cooling system (optional)
- checks and restores the double jacket water level
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking
- allows to select water quantity in litres to charge, if cold or hot, and fills it later automatically
- let you set a time to maintain the set temperature once the product reaches it.
- offers 2 different temperature probes: in the vessel in contact with the product (inside the drain valve) and coreprobe for special cooking type in which is important the temperature in the middle of the product
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control
- provides simple messages and alarms to help to identify and correct the most common errors of use
- has 2 digital displays with 3 digits.
- shows with a continuous light signal that heating is on.

FŐBB OPCIÓK ÉS KIEGÉSZÍTŐK

- Kerekek
- Praktikus rozsdamentes acél kosarak
- HACCP vezérlés
- Mag szonda
- Duplafalú előre programozható hűtés
- Öblíthető rozsdamentes acél szelep

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Wheels
- Handy stainless steel baskets
- HACCP Controller
- Coreprobe
- Double-jacket cooling prearrangement
- Washout stainless steel valve



Térfogat Capacity	Méretek Dimensions mm LxP(P1)xh	H1 mm	Vasca di cottura Főző edény		Versione Elettrica Electromos változat		Versione Gas Gáz Változat		Versione vapore Gőz változat	
			Dim.vasca Edény méretek mm	Teljes térfogat Useful/overall capacity lt	Elektromos csatlakozás Electric connection V/Hz	Teljesítmény Elect. power rating Kw	Gáz teljesítmény Gas power rating Kw	Elektromos csatlakozás Electric connection V/Hz	Gőz fogyasztás Steam consumption Kg/h	Elektromos csatlakozás Electric connection V/Hz
100	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 415	113/102	400/50 3N+PE AC	16	21	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE
150	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 540	150/139	400/50 3N+PE AC	18	21	230/50 AC - 1N + PE	23	230/50 AC - 1N + PE
200	1175x1000(1130) x900 h.	1820	750 ø h. 520	220/200	400/50 3N+PE AC	32	34,5	230/50 AC - 1N + PE	31	230/50 AC - 1N + PE
300	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 570	325/300	400/50 3N+PE AC	36	48	230/50 AC - 1N + PE	46	230/50 AC - 1N + PE
500	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 780	480/455	400/50 3N+PE AC	36	58	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE
510	1550x1380(1505) x900 h.	2180	1100 ø h. 570	540/500	400/50 3N+PE AC	54	60	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE

Üreg nyomása: 0,5 bar / Jacket pressure: 0,5 bar

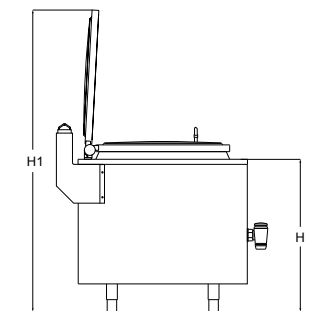
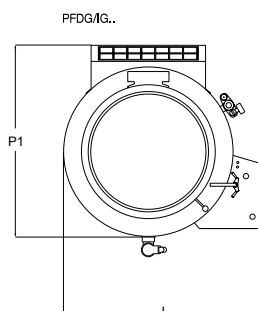
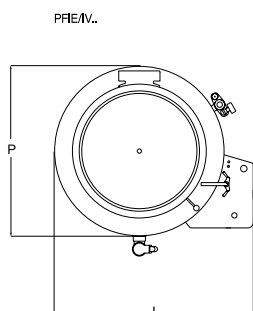
P = mélység az elektromos és gőz változathoz / P = depth for electric and steam versions

P1 = mélység a gáz változathoz / P1 = depth for gas versions

S VÁLTOZAT/VERSION S



BEÜZEMELÉS / INSTALLATION





i n f o @ f i r e x s r l . h u



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=



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.

© 2009 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche antiga