

firex
friendly innovatio



MULTIFRY
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 > PRESET FUNCTION FOR FRYING WITH OIL
- It > FUNZIONE PARAMETRATA PER LA FRITTURA CON OLIO
- De > FUNKTION MIT PARAMETERSTEUERUNG FÜR DAS FRITTIEREN MIT ÖLEN
- Fr > FONCTION PARAMÉTRÉE POUR LA FRITURE AVEC HUILES
- Hu > ELŐRE BEÁLLÍTHATÓ FUNKCIÓ AZ OLAJBAN SÜTÉSHEZ

- Gb > HEATING ELEMENTS CAN BE ROTATED FOR VESSEL EASY CLEANING
- It > RESISTENZE RUOTABILI PER UNA FACILE PULIZIA DELLA VASCA DI COTTURA
- De > TAUCHSIEDER DREHBAR FÜR EINE LEICHTERE REINIGUNG VOM GARBEHÄLTER
- Fr > RÉSISTANCES TOURNANTES POUR UN NETTOYAGE FACILE DE LA CUVE DE CUISSON
- Hu > FORGATHATÓ EMELGÍTŐ ELEMÉK AZ EDÉNY KÖNNYEBB TISZTÍTÁSA ÉRDEKÉBEN



- Gb > SUBMERSIBLE HEATING ELEMENTS
- It > RESISTENZE AD IMMERSIONE DIRETTA
- De > INDUSTRIE- TAUCHSIEDER
- Fr > RÉSISTANCES À IMMERSION DIRECTE
- Hu > MERÜLŐ HEVÍTŐ ELEMÉK



- Gb > PRESET "MELTING" HEATING FUNCTION FOR FRYING WITH LARD
- It > FUNZIONE DI RISCALDAMENTO "MELTING" PARAMETRATO PER LA FRITTURA CON STRUTTO
- De > HEIZFUNKTION "MELTING" MIT PARAMETERSTEUERUNG FÜR DAS FRITTIEREN MIT SCHMALZ
- Fr > FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT « MELTING » PARAMÉTRÉ POUR LA FRITURE AVEC SAINDOUX
- Es > ELŐRE BEÁLLÍTHATÓ „OLVASZTÁS” MELEGÍTŐ FUNKCIÓ SERTÉSZSÍRRAL TÖRTÉNŐ SÜTÉSHEZ



**AUTOMATIC FRYERS
FRIGGITRICI AUTOMATICHE
AUTOMATISCHEN FRITEUSEN
FRITEUSES AUTOMATIQUES
AUTOMATA OLAJSÜTŐK**



■ Gb > Modern food production centres need fast, strong, reliable and solid equipment. These requirements, which are even more important for frying processes, guided the creation of Multifry. These high-performance industrial fryers can be controlled by means of a simple and reliable electronic system for a completely automatic cooking process. Solid and ergonomic, they feature a complete range of safety devices to safeguard operators' health. The MULTIFRY series includes 8 models and is available in electrically and gas-heated versions.

■ It > I moderni centri di produzione pasti hanno bisogno di apparecchiature veloci, potenti, affidabili e compatte. Queste indicazioni sono i punti chiave per la realizzazione di Multifry. Estremamente performanti, queste friggatrici industriali

sono controllate da un sistema elettronico semplice ed affidabile per la massima automazione della cottura. Compatte ed ergonomiche, sono dotate di tutti i sistemi di sicurezza a massima garanzia per la salute degli operatori. Composta da 8 modelli, la gamma Multifry è disponibile nelle versioni a riscaldamento gas ed elettrico.

■ De > Moderne Gastronomiebetriebe und Großküchen sind auf schnelle, leistungsstarke, zuverlässige und kompakte Küchengeräte angewiesen. Diese Anforderungen gelten auch für das Frittieren von Speisen und standen daher bei der Entwicklung von Multifry im Mittelpunkt. Diese industriellen Friteusen sind mit einer sehr einfachen und zuverlässigen elektronischen Steuerung für maximale Automatisierung vom Frittieren ausgestattet. Die kompakten und

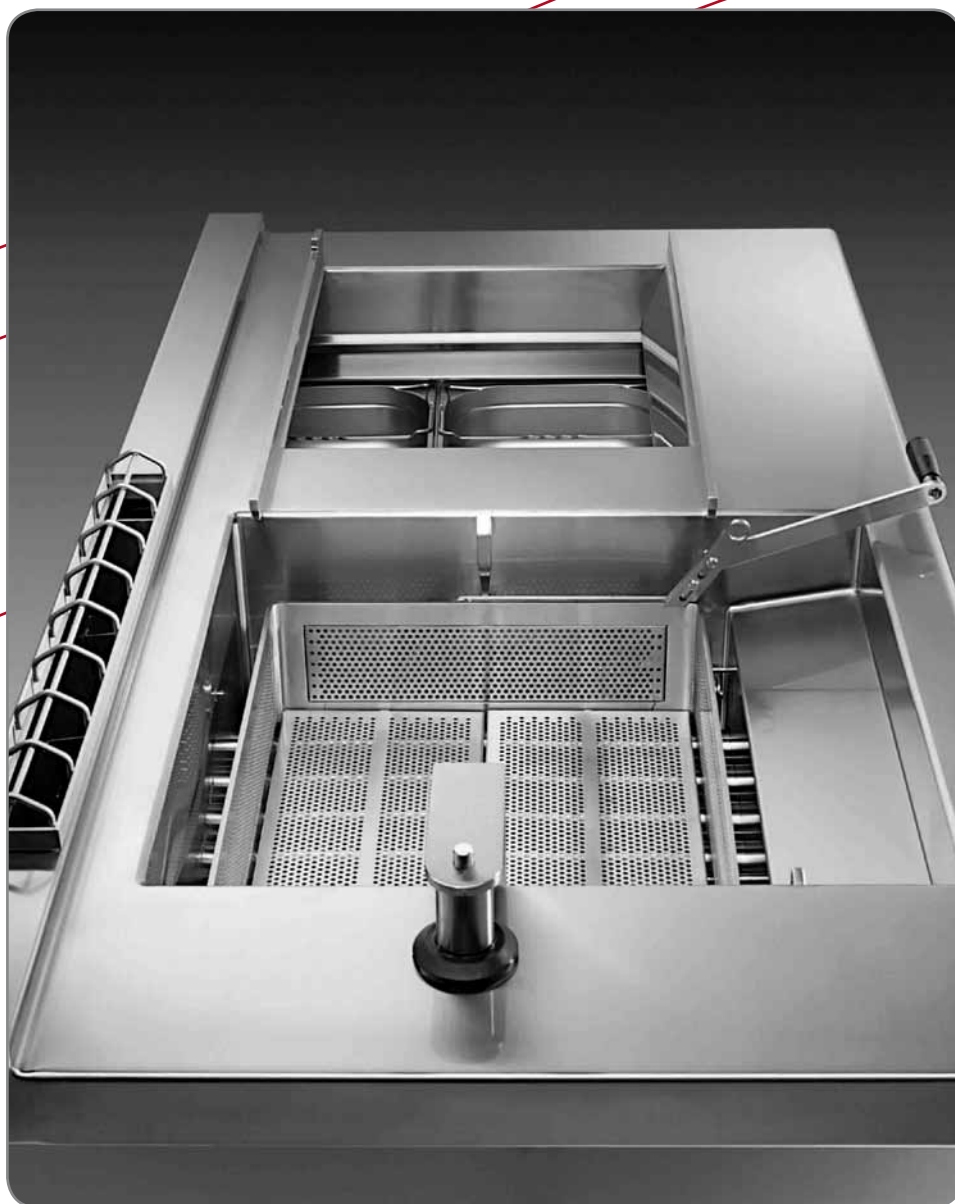
ergonomischen Geräte verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen, die für die Gesundheit der Bedienpersonen garantieren.

Die Serie Multifry umfasst 8 Modelle, die in der elektrischen oder gasbeheizten Ausführung erhältlich sind.

■ Fr > Les centres modernes de production des repas nécessitent d'appareils rapides, puissants, fiables et compacts. Ces indications, qui sont encore plus valables pour les processus de friture, sont les mots clé pour la réalisation de Multifry. Extrêmement performantes, ces friteuses industrielles sont contrôlées par un système électronique simple et fiable pour une automatisation optimale de la cuisson. Compactes et ergonomiques, elles sont dotées de tous les systèmes de sécurité pour la sauvegarde de la

santé des opérateurs. Composée de 8 modèles, la gamme Multifry est disponible dans les versions à réchauffement à gaz et électrique.

■ Hu > A modern élelmiszer-gyártó központoknak gyors, erős, megbízható és szilárd felszerelésre van szükségük. E követelmények hatására, melyek az olajsütés szempontjából még fontosabbak, született meg a Multifry. Ezek a nagy teljesítményű, ipari olajsütők, egyszerű és megbízható elektronikus rendszerrel vezérelhetők, ezáltal a főzési folyamat automatikusan működik. Szilárd és ergonomikus, emellett komplett biztonsági készülékekkel felszerelt, a felhasználó egészsége megőrzése érdekében. A Multifry sorozat 8 modellből áll, elektromos és gáz hevítésű típusokban kaphatók.



A MULTIFRY LEGSIKEREBB TERMÉKEI

- Hal
- Kagyló
- Csirke nyárson
- Hús
- Fasírt
- Kotlett
- Rizs
- Sültkrumpli
- Zöldségek
- Fánk
- Édességek
- Fritter
- Magvak



MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF MULTIFRY

- Fish
- Shellfish
- Chicken sticks
- Meat
- Meat balls
- Cutlets
- Rice balls
- French fries
- Vegetables
- Doughnut
- Sweets
- Fritters
- Nuts



KONSTRUKTÍV JELLEMZŐK

- rozsdamentes acél keret AISI, 430, vastagság 20/10
- külső burkolat, rozsdamentes acél AISI 304
- edény, rozsdamentes acélból, AISI 304, vastagság 15/10, teteje 20/10
- alsó előlő panel megemelhető, az olaj eltávolítása, és a melegítő elemek elérése érdekében
- a leeresztő szelep az edény alján helyezkedik el, fogantyúval kosár emelés, időzítővel párhuzamosan, elektronikus kártya vezérli.
- a kijelzőn vizuálisan megjelenített elektromechanikus biztonsági termosztát. Az elektronikus kártya vezérli, sípoló hangot ad. pontos hőmérséklet vezérlés (+/- 1 Celsius fok), a K szondának köszönhetően, mely az edényben található, közvetlen kapcsolatban az olajjal.
- a sütési idő beállítása visszaszámlálóval csak akkor indul, mikor a terméket az olajba merítették.
- a kosár bemerítése csak a megadott hőmérséklet elérése után történik.
- „olvasztó” (melting) funkció, kifejezetten a sertésszírral vagy más, étkezési zsiradékkal történő sütés esetén programozható.
- FAGM070 és FAEM070 modellek 2 kis különálló, rozsdamentes acél kosárral felszereltek

• FAGT és FAET (tartályos típusok) lyuggatott kosárral AISI304, biztonsági szelepes nyitórendszerrel, melegedésmentes fogantyúval 4 rozsdamentes acél keréssel, és felül rögzített biztonsági útmutatóval felszereltek. Kézikocsihoz forgó kerek, és a készre sült ételek tárolásához szükséges tárolók (GN 2/1 - 3db) tartozik.

GÁZ TÍPUS

- elektromos begyújtás fehér izzással
- magas hatásfokú fáklya égők, az edény előlő részén találhatók
- Hőcserélő csövek a főzőedény belsejéhez hegesztve, elosztó lemezekkel

ELEKTROMOS TÍPUS

- Hevítő elemek közvetlenül az olajban vannak, tisztítás során könnyedén kiemelhetők.



CONSTRUCTIVE FEATURES

- Frame in stainless steel AISI 430 thickness 20/10.
- Outer cover in stainless steel AISI 304.
- Vessel in stainless steel AISI 304 thickness 15/10 and top 20/10.
- Lower frontal panel is lifting to discharge oil and to reach heating elements.
- Discharge valve located under the vessel, of 1", with heatless handle.
- Basket lifting with linear timed effector, controlled by the electronic card.
- Electromechanical safety thermostat with visual signal on the display of electronic card and acoustics signal by means of buzzer.

- Exact control of temperature (+/- 1°C) thanks to probe K positioned in the vessel directly in contact with oil. Differential of 1°C to heating re-starting.
- Setting of frying time with countdown start only at product immersion time.
- Program for basket immersion only after reaching temperature set-point.
- "Melting" function, especially set to frying with lard and alimentary greases.
- Models FAGM070 and FAEM070 equipped with 2 little independent baskets of stainless steel with heatless handle.
- Models FAGT... and FAET... (versions with hopper) equipped with a drilled basket of AISI 304, with opening system of bottom with safety lock, with an heatless handle, 4 wheels of stainless steel and safety guides fixed on the top. Trolley with revolving wheels, to be located under the hopper, for product discharging, equipped with 3 GN 2/1 containers.

GAS VERSIONS

- Electronic ignition with incandescence.
- High efficiency torch burners located on the frontal part of the vessel.
- Exchanger pipes welded in the internal part of cooking vessel with tube baffles.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating elements directly dipped in oil, they can be lifted to make an easy cleaning of the frying vessel.





ELEKTRONIKUS EGYSZERŰSÉG

A Firex elektronikus kártya jellemzői:

- használata rendkívül könnyen megtanulható
- 50 és 190 Celsius fok között precízen beállítható hőmérséklet a hőmérsékletet az edényben elhelyezett, az olajjal közvetlen kapcsolatban lévő szonda szabályozza
- beállítható a sütési idő, a kosarak olajba merítéséhez viszonyítva a kosarak csakis akkor merülnek alá az olajban, ha az elérte az
- előre beprogramozott hőfokot újratekdi a melegítést ahogy a hőmérséklet egy fokkal csökken
- lehetővé teszi a sertésszírral vagy más zsiradékkal történő sütést; a Melting (olvasztás) funkcióval a zsír tökéletesen olvasható, nem ég oda mielőtt sütnék vele. HACCP ellenőrzés
- 2 digitális kijelző, 3 számjeggyel, mutatj a terméket, beállított hőfokot, vagy a főzési időből hátramaradt időt. (visszaszámláló)
- egyszerű üzenetekkel és riasztásaokkal jelzi az esetleges hibákat, és azok megoldását
- folyamatos fény jelzi hogy a hevítés bekapcsolt

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- is extremely easy to learn and to use
- allows to set temperatures very precise with values from 50°C to 190°C
- controls the temperature with

- the probe inside the vessel directly in contact with the oil
- gives the possibility to set the frying time, in the meaning of basket immersion
- leads the basket movements: immersion, after reaching the oil set temperature, and surface timed
- grants the restart of heating when the temperature goes down of 1 C
- permits to fry with lards or solid grease that with the melting function may be perfectly melted, without burning, before cooking
- is standardly 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 showing product and set temperature or countdown for end of cooking time
- shows with a continuous light signal that heating is on.

Térfogat Capacity	Méret Dimensions mm.	Főzőedény Cooking Vessel				Gáz típusú Gas Version		Elektromos típusú Electric Version	
		Edény Vessel nr.	Edény térfogata Vessel capacity lt.	Kosár térfogata Basket capacity kg.	Kosár méretek Basket dimensions mm.	Elektromos csatlakozás Elect. connection V/Hz	Gáz teljesítmény Gas power rating Kw	Elektromos csatlakozás Elect. connection V/Hz	Elektromos teljesítmény Elect. power rating Kw
FA.M. 070	1000x900 h. 900	1	70	3,5+3,5	(28x47x13,5) x2	230/50 AC - 1N + PE	48	400/50 3N+PE AC	36
FA.T070..	1800x900 h. 900	1	70	7	56,4x47x13,5	230/50 AC - 1N + PE	48	400/50 3N+PE AC	36
FA.T2-070	2800x900 h. 900	2	70+70	7+7	(56,4x47x13,5) x2	230/50 AC - 1N + PE	48+48	400/50 3N+PE AC	36+36

Fagyott sültkrumpli gyártása: 50kg /óra edényenként / Frozen chips production: 50 kg/h each vessel

TÍPUSOK / V E R S I O N S



FAGT 070 SX
FAET 070 SX



FAGT 070 DX
FAET 070 DX



FAGM 070
FAEM 070



FAGT 2-070
FAET 2-070



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