

MEDIUM LINE



EASY PAN



CARATTERISTICHE GENERALI

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304 (spessore 20/10).

Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica.

Struttura portante in acciaio inossidabile spessore 15-30/10. Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.

Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 10/10). Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile. Foro scarico vasca con filtro estraibile.

Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici (1 pollice 1/2 x mod.50 lt) dotato di maniglia isolante.

Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.

Blocco riscaldamento per sovratesteriorità con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

- Indirette

Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.

Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica. Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.

- Riscaldamento gas

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.

Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota. Rubinetto minimo/maximo con sistema di sicurezza a termocoppia.

- Riscaldamento elettrico

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette). Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).

Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livello acqua insufficiente.

- Riscaldamento vapore

Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

- Versioni autoclave

Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica con guarnizione al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti. Valvola di depressione e manometro per mod.200/300/500 litri.

PENTOLE CILINDRICHE

KETTLES

ZILINDRISCHE KOCHKESSEL

MARMITES CILINDRIQUES

ÜSTÖK



PENTOLE MODULARI

BOILING PANS

RECHTECKIGE KOCHKESSEL

MARMITES RECTANGULAIRES

FORRALÓ EDÉNYEK



PENTOLE GASTRONORM

GASTRONORM PANS

GASTRONORM-BEHÄLTER

RECIPIENTS GASTRONORM

GASTRONORM EDÉNYEK





CONSTRUCTIVE FEATURES

Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 20-25/10) specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10).

Balanced lid in stainless steel AISI 304 (thickness 12-15/10) with athermic handle.

Supporting structure in stainless steel thickness 15-30/10.

Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.

Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 10/10).

Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose. Exhaust hole of vat with filter (extractable).

Front drain cock in chrome-plated brass, 2 inc., (1 inc 1/2 for 50 l. model) with insulating handle.

Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.

Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

- Indirect heated versions

Jacket in stainless steel AISI 304 (thickness 20-40/10).

Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge.

Jacket filling cock and level cock.

- Gas versions

Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners.

Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame.

Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.

- Electric versions

Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).

Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).

Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient.

- Steam versions

Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet.

- Autoclave versions

Balanced lid in stainless steel AISI 304 (thickness 12-15/10) with athermic handle and silicon gasket, safety valve set at 0,05 bar and hermetically sealed by means of clamps.

Vacuum valve and manometer for 200/300/500 l. models.



BAULICHE DATEN

Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 2 - 2,5 mm und Seitenteile aus CNS 1.4301 2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut. Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 (1,2 - 1,5 mm) mit thermisch isoliertem Griff.

Tragende Struktur aus Chromstahl 1.4301 (1,5 - 3 mm).

Wärme Isolierung durch dicke Glasfaser Matten.

Außere Verkleidung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert.

Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr.

Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter.

Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem

Messing 2 inc (1 inc 1/2 für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff.

Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.

Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

- Indirekt

Zwischenmantel aus CNS 1.4301 (24 mm). Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige.

Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveaumarktrolle.

- Gas

Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX.

Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.

Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.

- Elektro

Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen). Temperaturinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).

Signalleuchte für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum.

- Dampf

Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

- Autoklav

Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 (1,2 - 1,5 mm) mit thermisch isoliertem Griff und Silikonabdichtung, Sicherheitsventil auf 0,05 Bar eingestellt, hermetischer Verschluss mit Klemmschrauben. Unterdruckventil und manometer für die Modelle 200/300/500 Liter.



CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

Cuve de cuisson (fond en AISI 316 épaisseur 20-25/10 et parois en AISI 304 épaisseur 20/10) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.

Couvercle équilibré en AISI 304 (épaisseur 12-15/10) équipé de poignée athermique.

Structure portante en inox (épaisseur 15-30/10).

Isollement thermique garantit par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.

Revêtements externes en AISI 304 satinage fin (épaisseur 10/10).

Rémpissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable.

Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable . Robinet de vidange à l'avant en laiton chromé de 2 inc. (1 inc 1/2 pour le mod. de 50 l) avec poignée isolante.

Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.

Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

- Indirectes

Double pari en AISI 304 (épaisseur 20-40/10).

Contrôle de la pression de l'intervalle par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique.

Robinet pour la charge du double pari et robinet de niveau.

- Gaz

Chaudage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox.

Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote.

Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.

- Electriques

Chaudage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes). Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes).

Signal visuel niveau minimum eau double pari et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau.

- Vapeur

Chaudage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

- Autoclave

Couvercle équilibré en AISI 304 (épaisseur 12-15/10) équipé de poignée athermique avec garniture au silicone, soupape de sécurité réglée à 0,05 bar et fermeture hermétique assurée par des fixations à étaux.

Détendeur et manomètre pour les mod. 200/300/500 litres.



KONSTRUKTÍV JELLEMZŐK

Főzőedény rozsdamentes acélból AISI 316 (vastagság 20-25/10) kifejezetten alkalmas magas savartartalmú ételek feldolgozására.

Főzőedény fala rozsdamentes acélból AISI 304 (vastagság 20/10)

Rozsdamentes acél fedél AISI 304 (vastagság 12-15/10) termikusan szigetelt fogantyúval.

Vastag üvegszál borítású panelek garantiálják a hőszigetelést.

Külső borítás AISI 304 rozsdamentes acélból, szaténfényű. (vastagság:10/10) Csap és forgóömlő segítségével feltöltött kád (hideg/meleg víz). A kád lefolyósöve szűrővel ellátott, a szűrő eltávolítható.

Elülső, krómözött ürítőcsap , szigetelt nyéllel.

Állítható talp, rozsdamentes acélból AISI 304.

Hőmérséklet túllépéshez melegítési blokkoló, manuálisan visszaállítható biztonsági termosztát.

- Indirekt hevítési típusok

Rétegek rozsdamentes acélból AISI 304, vastagság 20-40/10.

Rétegnyomást 0,5 bar-os biztonsági szelep, vákuum szelep és analógikus nyomásmérő szabályozza.

Töltőcsap és vízszintmérő csap.

- Gáz típusok

Nagy hatékonyságú rozsdamentes acél csőgők végzik a hevítést.

Gyújtógyertya (1,5V) és gyújtóláng vezérlő az állandó szikra rendszert, mely a begyújtásért felelős.

Hőelemes biztonsági rendszer, minimum /maximum vízszappal.

- Elektromos típusok

Páncélozott elemek végzik a melegítést (INCOLOY-800 ötvözöt), amit vagy elektromechanikus termosztát vezérli (indirekt típusok), vagy elektromos termosztát (direkt típusok).

Hőmérsékleti beállítások elektromechanikus termosztáttal és min/max választóval (indirekt típus) vagy digitálisan (direkt típus)

Jelzés figyelmeztet a rétegben az alacsony vízszintre, és nem megfelelő vízszint esetén blokkolja a melegítést.

- Gőztípusok

Gőzzel hevített, főjtószelep biztosítja a fokozatos gőz-adagolást.

- Autokláv típusok

Kiegyszúlyozott fedél rozsdamentes acélból AISI 304 (vastagsága 12-15/10) atermikus fogantyúval, szilikon tömítéssel, 0,05 bar-os biztonsági szeleppel és hermetikusan záródó kapuccsal.

Vákuum szelep és nyomásmérő a 200/300/500 literes modellekhez.

PENTOLE CILINDRICHE

KETTLES

KOCHKESSEL

MARMITES CILINDRIQUES

ÜSTÖK

E A S Y P A N



PMRDG300

PENTOLE CILINDRICHE KETTLES ZILINDRISCHE KOCHKESSEL MARMITES CILINDRIQUES ÜSTÖK	MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELL
Diametro recipiente Kettle diameter Kessel-Durchmesser Diamètre marmite Üt átmérője	PMRDG•IG•A (X) (Y) mm.
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur marmite Edény magassága	DG•IG•IE•IV Ø mm. mm.
Volume totale Overall volume Gesamtvolumen Volume total Teljes térfogat	DG•IG•IE•IV lt.
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Hasznos térfogat	DG•IG•IE•IV lt.
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Elektromos teljesítmény	IE Kw
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Gáz teljesítmény	DG•IG Kw
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Gőz fogyasztás	IV Kg/h
Pressione autoclave Autoclave pressure Autoklavdruck Pression interstice Autokláv nyomás	PM...A bar
Tensione Electrics Spannung (E) Tension Feszültség	IE V/Hz

PENTOLE MODULARI

BOILING PANS

RECHTECKIGE KOCHKESSEL

MARMITES RECTANGULAIRES

FORRALÓ EDÉNYEK



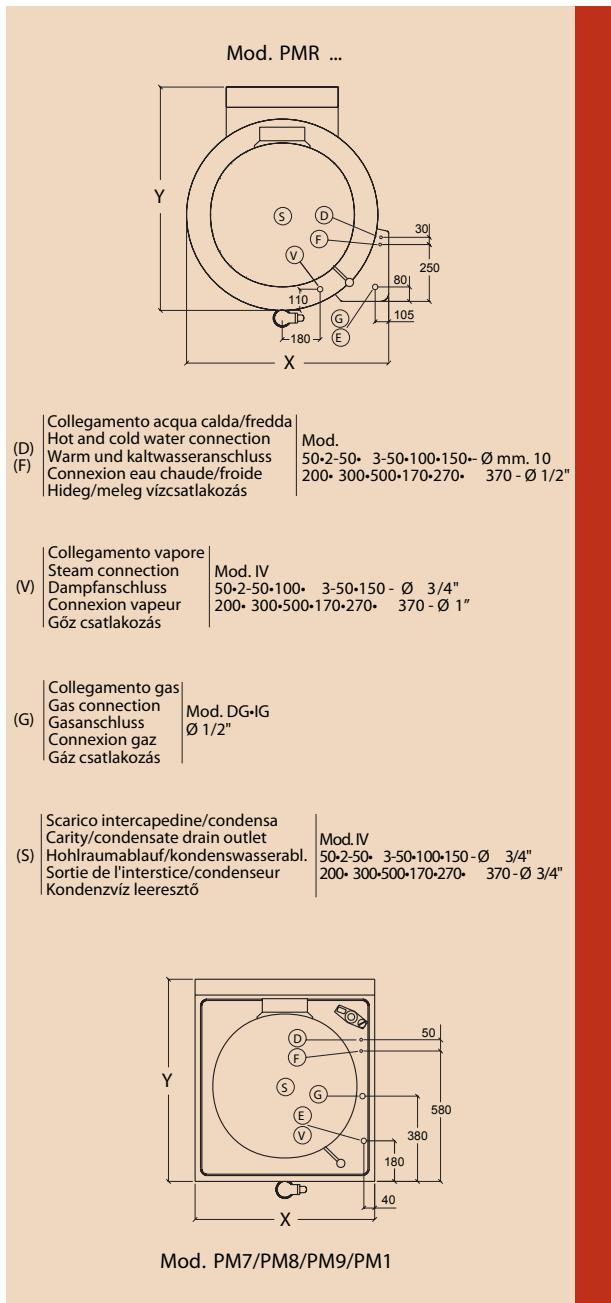
PM9IG100

PENTOLINI LITTLE BOILING PANS KLEINE KOCHKESSEL PETITES MARMITES KIS FORRALÓ EDÉNYEK	MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELL
PM7DG•IG... (X) m	PM7IE•IV... (X) m
PM8DG•IG•DE•IE•IV... (X) m	PM9DG•IG•DE•IE•IV... (X) m
PM9DG... (X) m	PM9DG... (X) m
PM1DG•IG•E•IV... (X) m	PM1DG•IG•E•IV... (X) m
Diametro recipiente Kettle diameter Kessel-Durchmesser Diamètre marmite Üt átmérője	DG•IG•DE•IE•IV Ø mm.
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur marmite Edény magassága	DG•IG•DE•IE•IV m
Volume totale Overall volume Gesamtvolumen Volume total Teljes térfogat	DG•IG•DE•IE•IV l
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Hasznos térfogat	DG•IG•DE•IE•IV l
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Elektromos teljesítmény	IE Kw
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Gáz teljesítmény	DG•IG Kw
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Gőz fogyasztás	IV Kg
Pressione autoclave Autoclave pressure Autoklavdruck Pression interstice Autokláv nyomás	PM...A bar
Tensione Electrics Spannung (E) Tension Feszültség	IE V/Hz

100	150	200	300	500	510
1025x950	1025x950	1175x1130	1305x1255	1305x1255	1550x1505
850x850	850x850	1000x1000	1130x1130	1130x1130	1380x1380
1025x850	1025x850	1175x1000	1305x1130	1305x1130	1550x1380
600	600	750	900	900	1100
415	540	520	570	780	570
113	150	220	330	500	540
102	139	200	300	480	500
16	18	32	36	36	54
21	21	34,5	48	58	60
15	23	31	46	77	77
0,05					
3N AC 400V/50 Hz					
PM...A	Autoclave 0,05 bar	Autoclave (0,05 bar) pressure lid versions	Autoklav 0,05 bar	Autoclave 0,05 bar	Autoklás 0,05 bar fedélnyomású típus



	50	2-50	3-50	100	150	200	300	500
(Y) m.	700x800	1250x800						
	700x800	1250x800	1800x700					
(Y) m.			800x900	800x900				
			900x900	900x900				
				900x900				
mm.		400		600	600	600	750	900
im.		475		415	540	700	520	570
lt.	60	60x2	60x3	113	150	198	220	342
t.	55	55x2	55x3	102	139	187	200	317
w.	9	9x2	9x3	16	18	32	36	36
w.	15,5	15,5x2		21	21	32	34,5	48
g/h	8	8x2	8x3	15	23	31	46	77
ar								
'Hz				0,05				
	3N AC 400V/50 Hz							



PENTOLE GASTRONORM

GASTRONORM PANS

GASTRONORM-BEHÄLTER

RECIPIENTS GASTRONORM

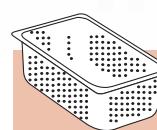
GASTRONORM EDÉNYEK



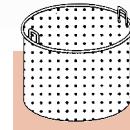
- Vasca in AISI 316 - 30/10
- Cooking vessel in AISI 316 - 30/10
- Kochbehälter CNS 1.4404
- Cuve en AISI 316 - 3 mm
- Főzőedény AISI 316 - 3mm

ACCESSORI / ZUBERHÖR / KIEGÉSZÍTŐK

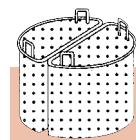
ACCESSORIES ACCESSIONS



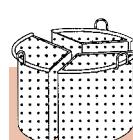
DABF0010 (GN 1/1 h.200)
Bacinella forata
Container with holes
Behälter mit Löchern
Cuvette perforé
Lyuggatott edény



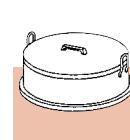
PAC1...
Cesto
Basket insert
Gemüsekorb Einsatz
Panier
Kosár betét



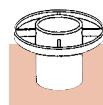
PAC2...
Cesto 2 settori
Basket insert 2 segments
Gemüsekorb Einsatz 2-teilig
Panier 2 secteurs
2 részes kosárbetét



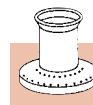
PAC3...
Cesto 3 settori
Basket insert 3 segments
Gemüsekorb Einsatz 3-teilig
Panier 3 secteurs
3 részes kosárbetét



PACC...
Kouskoussiere
Couscoussiere



PAFC...
Filtro caffè
Coffee filter
Kaffeefilter
Entonnoir café
Kávéfilter



PABL...
Imbuto bollilatte
Milk boiling funnel
Milchkochrichter
Entonnoir lait
Teforraldo tölcser



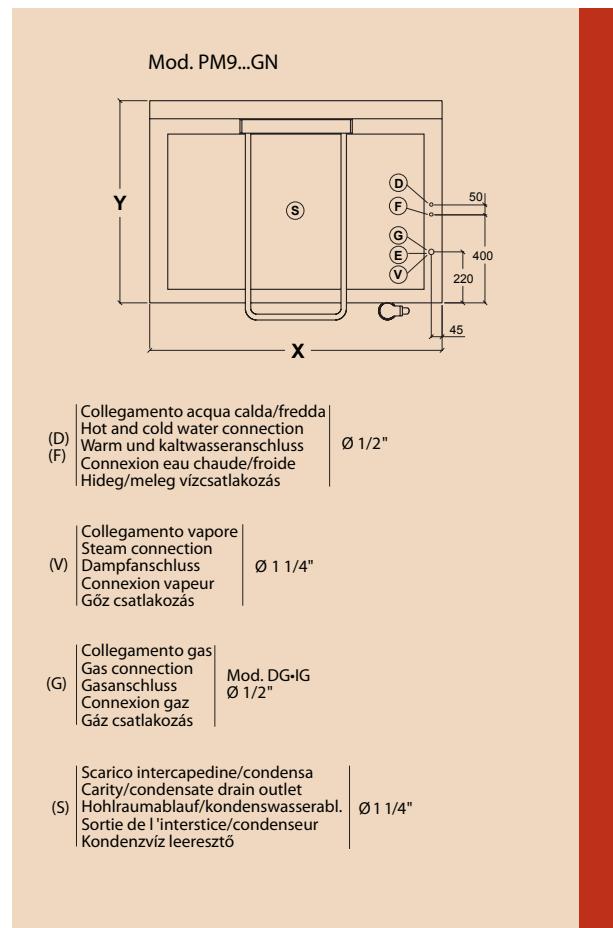
	MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELL		170	270	370
PENTOLE GASTRONORM GASTRONORM PANS GASTRONORM-BEHÄLTER RECIPIENTS GASTRONORM GASTRONORM EDÉNYEK	PM9DG+IG+IE+IV...GN	(X) (Y) mm.	1000x900	1400x900	1800x900
Dimensioni vasca Well dimensions Vanne Abmessung Dimensions cuve Üreg átmérője	DG+IG+IE+IV	mm.	700x550	1100x550	1500x550
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur marmite Edény magassága	DG+IG+IE+IV	mm.		480	
Volumen totale Overall volume Gesamtvolumen Volume total Teljes térfogat	DG+IG+IE+IV	lt.	185	290	396
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Hasznos térfogat	DG+IG+IE+IV	lt.	170	270	370
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Elektromos teljesítmény	IE	Kw	24	32	36
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Gáz teljesítmény	DG+IG	Kw	30	44	61
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Gáz fogyasztás	IV	Kg/h	26	41	57
Tensione Electrics Spannung (E) Tension Feszültség	IE	V/Hz	3N AC 400V/50 Hz		

PM...DG
Alimentazione gas diretta
Gas (direct) heated versions
Direkte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage direct
Gáz (direkt) hevítésű típusok

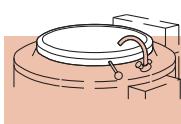
PM...IG
Alimentazione gas indiretta
Gas (indirect) heated versions
Indirekte Gasbeheizung
Alimentation gas, chauffage indirect
Gáz (indirekt) hevítésű típusok

PM...IE
Alimentazione elettrica indiretta
Electric (indirect) heated versions
Indirekte Elektrobeheizung
Alimentation électrique, chauffage indirect
Elektromos (indirekt) hevítésű típusok

PM...IV
Alimentazione vapore indiretta
Steam (indirect) heated versions
Indirekte Dampfbeheizung
Alimentation vapeur
Gáz (indirekt) hevítésű típusok

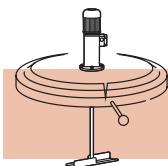


OPCIONÁLIS



PACD...

Coperchio coibentato
Insulated lid
Deckel thermisch isoliert
Couvercle isolé
Szigetelt fedél



PAML...

Mescolatore per liquidi
Mixer for liquid food
Mischer für Flüssigkeiten
Mélangeur pour liquides
Mixer a folyékony ételekhez

PAAR1010 0,1

Carico automatico intercapdine
Automatic water-charge of double-jacket
Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
Remplissage automatique dans la double paroi
Automata vízfeltöltés a rétegek között

PAAR1015

PAF2010

Supplemento per valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50
Extra charge for washout stainless steel valve DN 50
Aufpreis für Kugelventil für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)
Supplément pour soupape de décharge à sphère DN 50
Extra töltés a rozsdamentes acél szelepnek

info@firexsrl.hu



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