

FIXEX

friendly innovation



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** › PRAKTISCHE GITTERKÖRBE AUS EDELSTAHL
- Fr** › PANIERS PRATIQUES PERCÉS EN ACIER INOX
- Es** › PRÁCTICAS CESTAS PERFORADAS DE ACERO INOXIDABLE

■ **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS

It › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTISTICA

De › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR

Fr › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS

Es › FRIENDLY SERVICE: RÁPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES



- **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
- Es** › TAPA AUTOCLAVE 0,05 BAR



- **Gb** › COREPROBE OPTIONAL
- It** › SONDA SPILLONE OPTIONAL
- De** › KERNTEMPORATURSONDE AUF ANFRAGE
- Fr** › SONDE À COER OPTIONAL
- Es** › SONDA CORAZON BAJO PEDIDO

- **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 GARNITURES
- Es** › GRIFO DE DESCARGA BICÓNICO SIN JUNTAS



- **Gb** › AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET
- It** › CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
- De** › AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS
- Fr** › CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE
- Es** › CARGA AUTOMÁTICA CAMISA INTERCAMBIADOR

**ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PANS
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRONICHE
ELEKTRONISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRONIQUES
MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS**



■ **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.

■ **Es** › Fixpan es el recurso más sencillo e inmediato para cocer grandes cantidades de alimentos. La gama, compuesta por 48 modelos diferentes, es la más amplia disponible en el mercado. La electrónica instalada hace sí que el uso de la instalación sea sencillo y preciso en todas sus funciones y, gracias a la construcción cilíndrica, las operaciones de limpieza sean rápidas y eficaces.

Disponible en las versiones calentamiento a gas, eléctrico y a vapor, cuya capacidad oscila entre los 100 y los 550 litros y tapa autoclave.



ALCUNE APPLICAZIONI CON FIXPAN

- Zuppe
- Minestre
- Pasta
- Riso
- Salse
- Bolliti vari
- Brodi
- Prodotti a base di latte
- Caffè
- The
- Verdure bollite
- Pastorizzazione di prodotto sciolto (laterizi)
- Pastorizzazione di vasetti (prodotti confezionati)

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*





CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304.
- Struttura portante interamente in acciaio inox.
- Coperchio (coibentato, a richiesta) di tipo bilanciato a molla.
- Dispositivo di riempimento automatico della vasca.

AUTOCLAVE

- Coperchio di tipo bilanciato a molla, guarnizione di gomma al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti.

VERSIONE RISCALDAMENTO INDIRETTO

- Intercapedine in AISI 304.
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di sicurezza 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Carico automatico intercapedine.

ELETTRICHE

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega "Incoloy 800", installate all'interno dell'intercapedine.
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico al raggiungimento della

temperatura selezionata.

GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox. Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota. Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica, con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato, e dal pressostato.

VAPORE

- Alimentazione (da rete utente) tramite valvola di modulazione minimo massimo comandata da scheda elettronica.



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 regulates minimum and maximum, set on the keypad.





SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- è facile da comprendere e da utilizzare
- garantisce di impostare tempi di cottura e temperature precise con valori da 20°C fino a 100°C
- da la possibilità di effettuare cottura e raffreddamento del prodotto all'interno della vasca grazie al sistema (optional) di raffreddamento COOK&CHILL
- controlla e ripristina automaticamente il livello di acqua dell'intercapedine
- emette un segnale acustico per indicare la fine della cottura
- permette di selezionare la quantità di litri d'acqua da caricare, se fredda o calda, ed effettua poi il carico automaticamente
- controlla 2 diverse sonde di temperatura: standard in vasca a contatto con il prodotto (nel rubinetto di scarico) e spillone per le cotture in cui regoliamo la temperatura al

- cuore del prodotto (optional)
- permette di impostare un tempo di mantenimento della temperatura programmata che inizia dal raggiungimento della stessa.
- è predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP
- fornisce semplici messaggi e allarmi per identificare e correggere i più comuni errori di utilizzo
- dispone di due display digitali a 3 cifre
- indica con una segnale luminoso costante se il riscaldamento è attivo.

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 100°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 commun errors of use
- has 2 digital displays with 3 digits.
- shows with a continous light signal that heating is on.

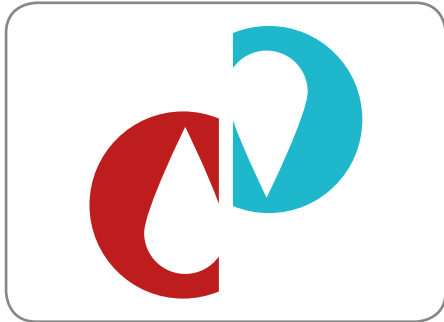
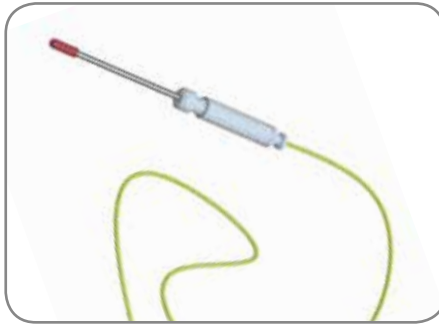
PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Ruote
- Cesti forati
- HACCP Controller
- Sonda cuore
- Sistema di raffreddamento
- Rubinetto di scarico in acciaio



MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

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



PENTOLE CILINDRICHE ELETTRONICHE / *ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PAN*

Capacità Capacity	Dimensioni Dimensions mm LxP(P1)xh	H1 mm	Vasca di cottura Cooking Vessel		Versione Elettrica Electric Version		Versione Gas Gas Version		Versione vapore Steam Version	
			Diam. vasca Pan diam. mm	Volume totale/utile Overall/usefull capacity lt	Potenza elettrica Elect. power rating Kw	Collegamento elettrico Electric connection V/Hz	Potenza gas Gas power rating Kw	Collegamento elettrico Electric connection V/Hz	Portata vapore Steam rate flow Kg/h	Collegamento elettrico Electric connection V/Hz
100	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø	113/102	16	400/50 3N+PE AC	21	230/50 AC - 1N + PE	40/50	230/50 AC - 1N + PE
150	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø	150/139	18	400/50 3N+PE AC	21	230/50 AC - 1N + PE	60/60	230/50 AC - 1N + PE
200	1205x1000(1130) x900 h.	1820	750 ø	220/200	32	400/50 3N+PE AC	34,5	230/50 AC - 1N + PE	60/80	230/50 AC - 1N + PE
300	1340x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø	325/300	36	400/50 3N+PE AC	48	230/50 AC - 1N + PE	80/100	230/50 AC - 1N + PE
500	1340x1130(1255) x1030 h.	2120	900 ø	480/455	36	400/50 3N+PE AC	48	230/50 AC - 1N + PE	100/120	230/50 AC - 1N + PE
510	1555x1380(1505) x920 h.	2230	1100 ø	540/500	45	400/50 3N+PE AC	58	230/50 AC - 1N + PE	110/140	230/50 AC - 1N + PE

Pressione intercapedine: 0,5 bar / *Jacket pressure: 0,5 bar*

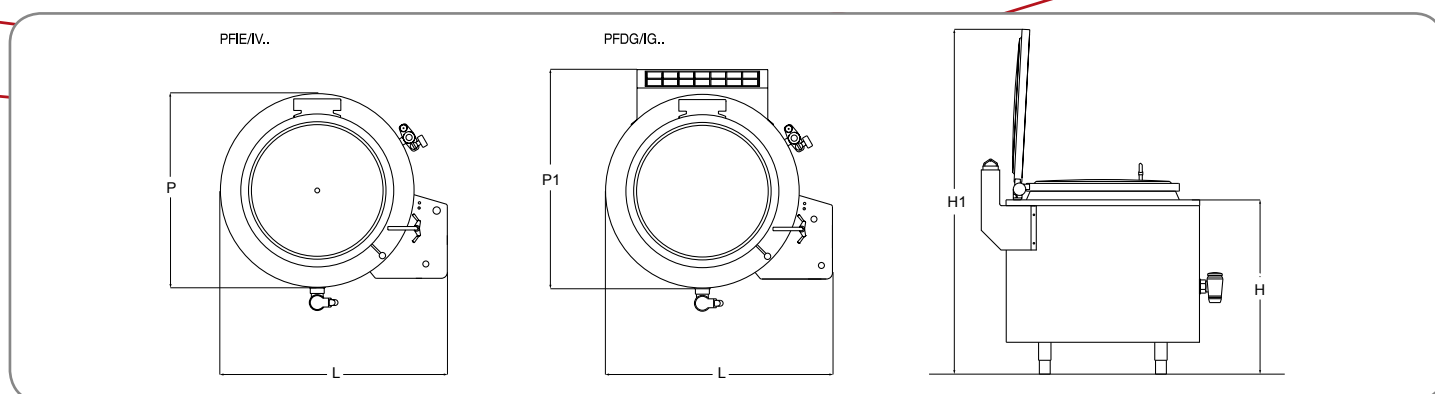
P = profondità versioni elettriche e vapore / *P = depth for electric and steam versions*

P1 = profondità versioni gas / *P1 = depth for gas versions*

VERSIONI / *VERSIONS*



INSTALLAZIONE / *INSTALLATION*





f i r e x . i t



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2008=

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= OHSAS 18001 =

