

FIRFAST

friendly innovation



**CUCIMIX 30
FIRFAST
FRYBRAT**

FAST LINE

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

CUCIMIX 30



CBTE030

30_{lt}



BRAISING PANS WITH MIXER
BRSIERE MIXER
BRATPFANNEN MIT MIXER
SAUTEUSES MIXEUR
SARTÉN MIXER

■ **Gb** › Safety, reliability, better quality of finished goods, availability of human resources, money and time-saving you can resume all those words with only one: **CUCIMIX**. A polyvalent apparatus allowing you to work automatically and without a constant control of the kitchen staff. Ragouts, risottos, soups, stews, pasta, sauces, sweets coated with burnt sugar, creams, jams, broths, meat's and fish's sauces, sautéed mushrooms, white sauce, browned onions, seafood, pastas stuffing, vegetables, mustards... are only a few examples of **CUCIMIX** abilities.

CONSTRUCTION FEATURES

- AISI 304 pan (10mm thick bottom and 2mm thick wall). Vessel with manual tilting on front axis. Removable lid and satin finish AISI 304 exteriors.
- AISI 304 stainless steel supporting frame with adjustable feet for levelling.
- 20 to 200°C temperature control by means of a probe positioned below the cooking surface, which guarantees exact temperature detection and swift reaction of the heating system.
- Second probe inside the pan supplied as standard.

■ **It** › Sicurezza, affidabilità, maggiore qualità del prodotto finito, disponibilità delle risorse umane, risparmio di tempo e denaro si possono riassumere in una sola parola: **CUCIMIX**. Un'apparecchiatura polivalente che permette di lavorare automaticamente e senza costante controllo del personale di cucina. Ragù, risotti, minestre, spezzatini, pasta, salse, caramellati, creme, marmellate, brodi, sughi di carne e pesce, funghi trifolati, besciamella, soffritti, frutti di mare, ripieni per pasta, verdure, mostarde... sono soltanto pochi esempi delle potenzialità di **CUCIMIX**.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 10 mm e parete spessore 2 mm). Recipiente con ribaltamento manuale su asse anteriore.
- Coperchio amovibile e rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- Telaio di supporto in acciaio inox AISI 304 con piedini regolabili per il livellamento.
- Regolazione della temperatura da 20 a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto

- della superficie di cottura a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.
- Seconda sonda di temperatura in vasca.

■ **De › Sicherheit, Zuverlässigkeit, qualitativ besseres Kochergebnis, weniger Zeitaufwand für das Bedienpersonal, die Ersparnis an Zeit und Geld kann in einem Wort zusammengefasst werden: CUCIMIX. Ein multifunktionales Gerät, das ein automatisches Arbeiten in der Küche erlaubt ohne konstante Kontrolle durch das Personal. Ragu, Risotto, Suppen, Gulasch, Nudeln, Soßen, Karamelzucker, Creme, Marmellade, Fleischsoßen, Fischsoßen, mit Öl und Essig zubereitete Pilze, Béchamelsoße, Angebratenes, Meeresfrüchte, Füllungen für Nudeln, Gemüse, Senf... sind nur wenige Beispiele für die Leistungsfähigkeit der CUCIMIX.**

BAULICHE EIGENSCHAFTEN

- Garbehälter aus Edelstahl AISI 304 (Bodendicke 10 mm, Wanddicke 2 mm), Behälter mit manueller Kippfunktion an Vorderachse.

- Abnehmbarer Deckel, Innenseite in AISI 304 beschichtet, Außenseite satiniert.
- Haltegestell aus Edelstahl AISI 304 mit Einstellfüßen für die Nivellierung.
- Temperaturregelung von 20 bis 200 °C mittels Temperaturfühler unter der Garfläche, um die präzise Messung sowie die Reaktionsbereitschaft des Heizsystems zu garantieren.
- Zweiter Temperaturfühler im Garbehälter in der Standardausstattung enthalten.

■ **Fr › Sécurité, fiabilité, meilleure qualité du produit final, disponibilité des ressources humaines, épargne de temps et d'argent on peut résumer tous ces mots avec un seul: CUCIMIX. Un appareil polyvalent que permet de travailler automatiquement et sans un contrôle constant du personnel de cuisine. Ragoûts, risottos, potages, étuvées, pâtes, sauces, confitures, soupes, bouillons, jus de viande ou de poissons, champignons sautés, béchamel, roux, fruit de mer, farce pour pâtes, légumes, gratin dauphinois... son seulement quelques exemples des potentialités de CUCIMIX.**

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Cuve de cuisson en AISI 304 (fond épaisseur de 10 mm et épaisseur paroi de 2 mm). Récipient avec basculement manuel sur axe antérieur.
- Couvercle amovible et revêtements externes en AISI 304 finement satiné.
- Structure portante en acier inox AISI 304 avec pieds réglables pour le nivellement.
- Réglage de la température de 20 à 200°C moyennant la sonde positionnée en dessous de la surface de cuisson afin d'assurer un relevé précis et une réaction élevée du système de chauffe.
- Deuxième sonde de température dans la cuve et en série.

■ **Es › Seguridad, fiabilidad, mejor calidad del producto final, disponibilidad de los recursos humanos, ahorro de tiempo y dinero, puedes resumir todas estas palabras con una sola: CUCIMIX. Un equipo polivalente que permite de trabajar automáticamente y sin control constante de parte de l'equipo de cocina. Picadillos de carne, arroz, sopas, guisos de carne, pasta, salsas, caramelizados, cremas, mermeladas, caldos, salsas de carne o de pescado, hongos, besamela,**

sofritos, mariscos, rellenos por pastas, verduras, mostazas... son solamente pocos ejemplos de las capacidades de CUCIMIX.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción de AISI 304 (fondo espesor 10 mm y pared espesor 2 mm). Recipiente con vuelco manual en el eje anterior.
- Tapa amovible y revestimientos externos de AISI 304 finamente satinado.
- Armazón de apoyo de acero inoxidable AISI 304 con pies regulables para la nivelación.
- Regulación de la temperatura de 20 a 200 °C mediante una sonda colocada debajo de la superficie de cocción para garantizar una exacta detección y una elevada reacción del sistema de calefacción.
- Segunda sonda de temperatura en cuba de serie.



MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Wheels
- Strainer
- HACCP Controller

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Ruote
- Colino
- HACCP Controller

WICHTIGSTES ZUBEHÖR UND OPTIONALS

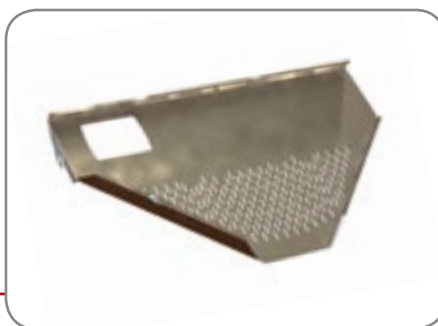
- Rollen
- Abtropfsieb
- HACCP-Controller

ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS

- Roulettes
- Passoire
- Système de contrôle HACCP

ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Ruedas
- Colador
- HACCP Controller



ALCUNE APPLICAZIONI CON FIRFAST

Spezzatino
Ragù
Soffritti
Risotti
Besciamella
Polenta
Caramello
Marmellate
Stufato di verdure
Verdure saltate

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF FIRFAST

Mirepoix
Bolognese sauce
Stew
Risottos
White sauce
Polenta
Caramel
Jams and marmalades
Vegetable stew
Onions



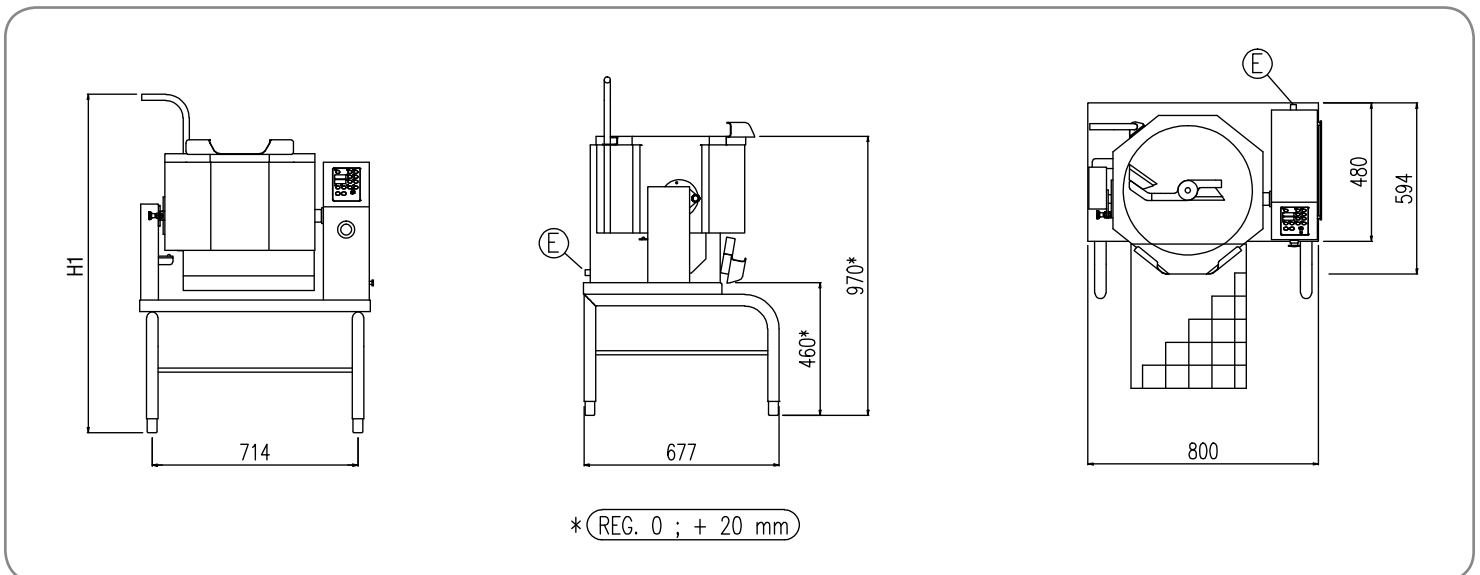
CUCIMIX 30



BRAISING PANS WITH MIXER / BRASIERE MIXER BRATPFANNEN MIT MIXER / SAUTEUSES MIXEUR / SARTÉN MIXER

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Tamaño mm (L x P x H)		Mixer speed Mixer velocità Mixer Geschw Vitesse du mixeur Velocidad mixer rpm	Useful/overall capacity Volume utile/totale Volumen nutz./ ges. Volume útil/total Volumen útil/ total lt	Pan dim. Dim. vasca Abm. Tiegel Dim. cuve Tam. cuba mm	Elect. connection Collegamento elettrico Stromanschluss Raccordement électrique Conexión eléctrica V/Hz	Elect. power rating Potenza elettrica Leistung (Elektro) Puissance électrique Potencia eléctrica Kw
	CBTE030	800x594 h. 970	1175	6-20	30/36	450 ø h. 235	400/50 3N+PE AC

INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION



- (E) Electric connection 3/4"
- (E) Electric connection 3/4"
- (E) Stromanschluss 3/4"
- (E) Raccordement électrique 3/4"
- (E) Conexión eléctrica 3/4"

FIRFAST



CPE25HP

25 litri

**TILTING JACKETED KETTLE
PENTOLINO BASCULANTE
KLEIN KIPP-KOCHKESSEL
PETITE MARMITE BASCULANTE
MARMITA BASCULANTE
DE PEQUEÑA CAPACIDAD**

■ **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.

- 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.

■ **It** La sua versatilità di impiego lo rende un formidabile supporto in grado di trattare medi volumi in rapida successione. Rappresenta una risorsa insostituibile per ambienti snack, fast-food e pasticcerie. Indispensabile anche nella media e grande ristorazione per preparazioni particolari che, in molti casi, recano intralcio ai normali cicli di lavoro in cucina.

CONSTRUCTIVE 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.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 316 spessore 20/10.
- Boyler e rivestimenti in AISI 304 spessore 20 -15 /10.
- Sistema di ribaltamento manuale bilanciato con bloccaggio di sicurezza.
- Riscaldamento a mezzo resistenza corazzata "Incoloy 800", boiler e circolazione di vapore a 0,5 o 3 bar.
- Potenza termica elevata per cotture progressive in rapida successione.
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico.

MOD. CPE25			
Performance load capacities / Presetazione a carico / Leistung bei Füllmenge / Performance à charge / Prestaciones carga	100%	75%	50%
First cycle / Primo ciclo / 1. Phase / Premier cycle / Primer ciclo			
FROM 20°C - TO 60°C	14 min.	8 min.	7 min.
FROM 20°C - TO 100°C	22 min.	17 min.	13 min.
Subsequent cycles / Cicli successivi / Nachfolgende Phase min. / Cycles successifs / Ciclos sucesivos			
FROM 20°C - TO 60°C	7 min.	5 min.	4 min.
FROM 20°C - TO 100°C	19 min.	14 min.	10 min.
Heat recovery / Ripristino termico / Reaktionszeit Remise thermique / Restablecimiento termico			
Chilled products / Carico da frigo Aus dem Kühlschrank / Charge de frigo / Carga refrigerada	4 min.	3 min.	2 min.
Frozen products / Carico surgelati Aus dem Gefrierschrank / Charge surg[les / Carga congelata	5 min.	4 min.	3 min.

Table top version • Electric operated • indirect heating

Versione da tavolo • Alimentazione elettrica • riscaldamento indiretto

Tischversion • Elektrisch • indirekte beheizung

Version d'appui • Alimentation électrique • chauffage indirect

Versiones sobre mesa • Alimentación eléctrica • calentamiento indirecto

- Controllo elettronico con 2 display a 3 cifre e LED per impostazione:
 - tempo di cottura
 - temperatura di cottura e segnalazione:
 - minimo livello acqua boiler
 - fine cottura.
- Controllo pressione boiler a mezzo valvola di sicurezza 0,5 bar, pressostato e manometro a lettura analogica.
- Controllo della temperatura di lavoro programmata, nel recipiente di cottura.

■ **De › 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.**

HAUPTEIGENSCHAFEN

- 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, druck-Schalter und Manometer mit Analogablesung.
- Temperaturkontrolle im Kochbehälter.

■ **Fr › 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.**

CARACTERISTQUES 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.

■ **Es › 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.

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.



MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Basket insert
- Strainer
- Stand
- Lid
- Mixer cup

WICHTIGSTES ZUBEHÖR UND OPTIONALS

- Korb
- Sieb
- Gestell
- Deckel
- Wassereinlaufhahn

ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Cesto
- Colador
- Supporte
- Tapa
- Grifo mezclador

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Cestello
- Colino
- Supporto
- Coperchio
- Rubinetto miscelatore

ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS

- Panier
- Egouttoir
- Support
- Couvercle
- Robinet mélangeur



ALCUNE APPLICAZIONI CON FIRFAST

Zuppe
Minestre
Purè di patate e di altri legume
Besciamella
Creme
Riso
Pasta

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF FIRFAST

*Thick soups
Potage
Potato or vegetable purees
Bechamel sauce
Custards
Rice
Pasta*





FIRFAST

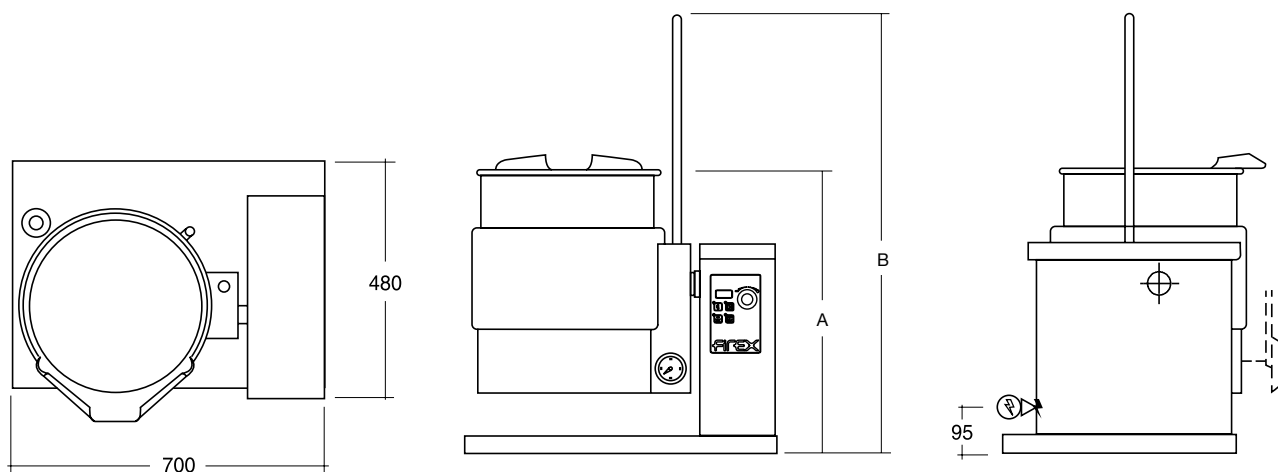
TILTING JACKETED KETTLE / PENTOLINO BASCULANTE KLEIN KIPP-KOCHKESSEL / PETITE MARMITE BASCULANTE MARMITA BASCULANTE DE PEQUEÑA CAPACIDAD

Cooking Vessel / Vasca di cottura / Tiegel Cuve de cuisson / Cuba de cocción

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (A) (B) mm	Jacket capacity Volume boyler Boylervolumen Volume boiler Volūmen boiler lt	Jacket pressure Pressione boiyler Boilerdruck Pression boiler Presión boiler Bar	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	Temperature range Temperatura "t" Temperatur "t" Température Temperatura "t" °C	Power rating Potenza Leistung Puissance Potencia Kw
CPE25	(585) (880)	3,2	0,5	25 / 29	20 - 105 ± 1	8
CPE25 HP	(585) (880)	3,2	3,0	25 / 29	20 - 145 ± 1	8

Electrics / Tensione / Spannung / Tension / Voltaje: 3N AC 400/50 V/Hz

INSTALLATION / INSTALLATIONE / INSTALLATION / INSTALLATIONE / INSTALLATION



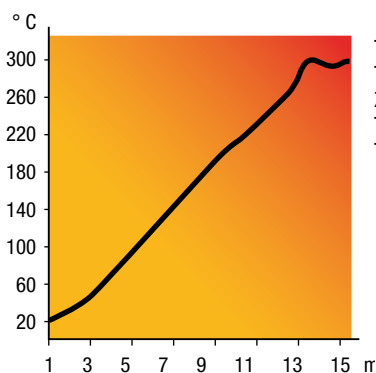
FRYBRAT



CBRE40

40 litri

PERFORMANCE / PRESTAZIONI A SECCO LEISTUNG / PRESTAZIONI A SECCO PRESACIONES EN SECO



Time 20° + 300 °C
Tempo 20° + 300 °C
Zeit 20° + 300 °C
Temps 20° + 300 °C
Tiempo 20° + 300 °C

Δt on th base 300 °C
Δt sul fondo a 300 °C
Δt am Boden bei 300 °C
Δt sur le fond ° 300 °C
Δt sobre fondo a 300 °C

3l
2l

**TILTING BRATT PAN
BRASIERA RIBALTABILE
KIPP-BRATPFANNE
MINI-SAUTEUSE BASCULANTE
SARTÉN BASCULANTE**

■ **Gb** › A versatile piece of equipment for cooking, braising and shallow frying small and medium sized quantities of food in a very short time. Thanks to the high power input and high temperatures, this unit can even be used as griddle, a fundamental aid at peak hours. Reduced dimensions, table top utilization and simplicity in operation make this an essential and indispensable appliance for any kitchen.

CONSTRUCTIVE FEATURES

- The pan has a 10 mm thick (AISI 304) quality stainless steel base and 2 mm thick sides. Exterior cladding is in 1,5 mm (AISI 304) quality stainless steel.
- Pan has sandblasted interior finish to prevent product sticking.
- Heating by means of armoured "Incoloy 800" elements.
- Smooth action power tilting mechanism.
- Electronic controls and LED display to set and monitor:
 - temperature.
 - cooking times.
 - tilting and return of the pan.
 - buzzer to indicate termination of cooking cycle.
- Temperature adjustable between 50° and 200°C, is controlled by means of a thermostatic probe in direct contact with the underside of the pan, to

ensure precise temperature control.

■ **It** › È una apparecchiatura multiuso in grado di cuocere, brasare e friggere medie o piccole quantità in tempi molto brevi. Grazie alla potenza impegnata ed alle elevate temperature raggiungibili, può funzionare agevolmente anche come fry-top, costituendo, in caso di necessità, un valido ausilio nel disbrigo di carichi di lavoro straordinari. Le dimensioni compatte, la possibilità di installazione da banco e la semplicità di impiego, la rendono uno strumento insostituibile in ogni tipo di ambiente.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Fondo vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore 10 mm, vasca e pannellature in AISI 304 spessore 20 - 15/10.
- Superficie interna vasca perlinata per ridurre l'effetto aderenza in fase di cottura.
- Sistema riscaldante a mezzo resistenze elettriche corazzate in lega "Incoloy-800".
- Sistema di ribaltamento motorizzato antirivaso con vite senza fine e boccole auto lubrificanti, gestito con dispositivi di sicurezza.
- Controllo elettronico con display a 3 cifre e LED per impostazione e

Table top version • Electric operation • pan area 29 dm²

Versione da tavolo • Alimentazione elettrica • superficie 29 dm²

Tischversion • Elektrisch • bratfläche 29 dm²

Mini-sauteuse • Alimentation électrique • surface fond 29 dm²

Versión sobre mesa • Alimentación eléctrica • superficie 29 dm²

segnalazione:

- temperatura di cottura.
- tempo di cottura.
- ribaltamento e ritorno vasca.
- segnalazione acustica di fine cottura.
- Regolazione della temperatura da 50° a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie interna del fondo di cottura, per una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

■ **De** › Ein multifunktionales Gerät um kleine oder mittelgroße Mengen in sehr kurzer Zeit zu kochen, schmoren und braten. Dank der eingesetzten Leistung und den hohen erreichbaren Temperaturen, kann es ohne weiteres auch als Bratgerät verwendet werden und bei Notwendigkeit eine wirksame Hilfe in der Erledigung von Sonderarbeiten darstellen. Die beschränkten Abmessungen, die Möglichkeit zur Tischaufstellung und die Verwendungseinfachheit machen es zum unersetzbaren Gerät in jeder Arbeitsumgebung.

HAUPT-EIGENSCHAFTEN

- Tiegelfboden aus 10 mm starkem CNS (1.4301), Tiegel und Seitenwände aus 2/1,5 mm starkem CNS (1.4301).
- Innenfläche des Tiegels sandgestrahlt zur Verminderung von

Anbraten während des Kochens.

- Elektrische Beheizung durch "Incoloy- 800" gekapselte Widerstände.
- Elektrische Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag, Schneckengetriebe und selbstschmierende Lager.
- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
 - Kochtemperatur.
 - Gardauer.
 - Kippen und Rücklauf.
 - Summer nach Ende der Garzeit.
- Temperaturregelung von 50° - 200°C durch Thermoelement, direkt unter der Oberfläche im Kochboden angebracht, zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizsystems.

■ **Fr** › Un appareil multi-usages pour cuire, braiser et frire des petites ou grandes quantités en temps très court. Grâce à la puissance employée et aux températures élevées, on peut l'employer même comme grillade qui constitue, en cas de besoin, une aide valable dans l'exécution des cuisson tel omelettes, poissons, frites, etc.... La possibilité d'installation sur table et la simplicité d'emploi la rendent un appareil irremplaçable dans chaque milieu de travail: demande peu de surface pour un rendement optimum.

CARACTERISTQUES IMPORTANTES

- Fond récipient de cuisson en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm, cuve et parois en AISI 304 épaisseur 20/10.
- Surface intérieure cuve sablée pour réduire l'effet d'adhérence pendant la cuisson.
- Système de chauffage par résistances électriques blindées "Incoloy-800" .
- Système de relevage électrique avec dispositif de sécurité, vis sans fin et douilles à graissage automatique.
- Contrôle électronique avec affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
 - température de cuisson.
 - temps de cuisson.
 - basculement et retour cuve.
 - buzzer à fin de cuisson.
- Réglage de la température de 50° à 200°C par thermocouple placée directement au-dessous du récipient près de la surface, pour un relèvement précis et une haute vitesse de réaction du système de chauffage.
- Thermostat de sécurité.

■ **Es** › Es un aparato multiuso que permite cocer, asar, freir medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo. Gracias a la potencia empleada y a las elevadas temperaturas alcanzadas, puede funcionar fácilmente también como fry-top, constituyendo, en caso de necesidad, un

válido utensilio en la resolución de cargas de trabajo extraordinarias. compactas, la posibilidad de instalación sobre mesa y la facilidad de uso, la hacen un instrumento insustituible en cada tipo de ambiente.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Fondo cuba de cocción en acero inox AISI 304 espesor 10 mm., cuba y paneles en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Superficie interior cuba perlada para reducir el efecto adherente en fase de cocción.
- Sistema calentamiento mediante resistencias eléctricas en aleación "Incoloy-800".
- Sistema basculante motorizado antiderrame con tornillos sin fin y soportes autolubrificantes, accionado con dispositivos de seguridad.
- Control electrónico con display de 3 cifras y pulsador para programación y señalización:
 - temperatura de cocción.
 - tiempo de cocción.
 - vuelco y retorno cuba.
 - señalización final cocción mediante avisador.
- Regulación de la temperatura de 50° a 200°C mediante termocopia colocada inmediatamente debajo de la superficie interna del fondo de cocción, para un reemplazamiento preciso y una elevada velocidad de reacción del sistema calentador.

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Stand
- Lid
- Mixer cup
- Wheels

WICHTIGSTES ZUBEHÖR UND OPTIONALS

- Gestell
- Deckel
- Wassereinlaufhahn
- Rollen

ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Supporte
- Tapa
- Grifo mezclador
- Ruedas

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Telaio
- Coperchio
- Rubinetto miscelatore
- Ruote

ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS

- Support
- Couvercle
- Robinet mélangeur
- Roulettes



ALCUNE APPLICAZIONI CON FRYBRAT

Brodi
Riso
Pasta
Pesce
Verdure
Polpettine
Frittata
Soffritti
Dolci
Frittelle

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF FRYBRAT

Broths
Rice
Pasta
Fish
Vegetables
Meat balls
Omelette
Mirepoix
Pastries
Fritters





FRYBRAT

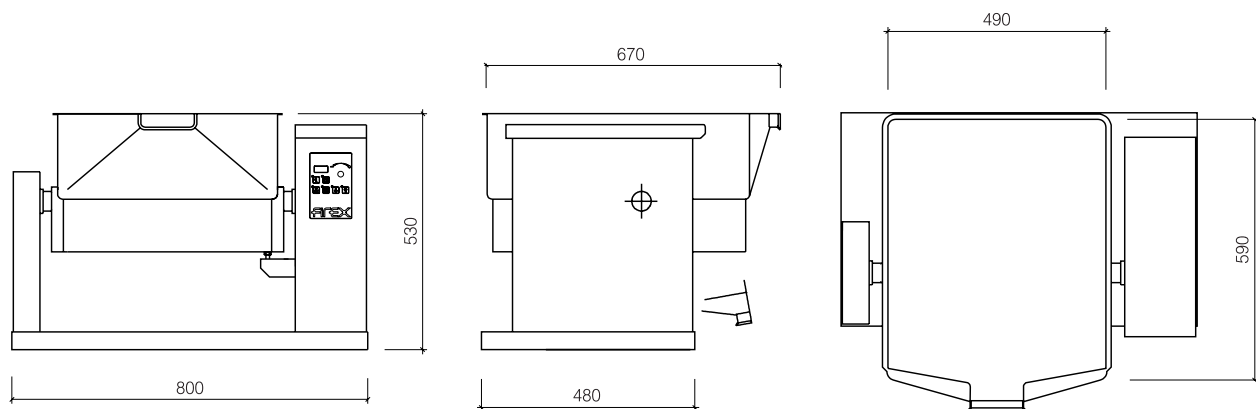
**TILTING BRATT PAN / BRASIERA RIBALTABILE
KIPP-BRATPFANNE / MINI-SAUTEUSE BASCULANTE
SARTÉN BASCULANTE**

**Cooking Vessel / Vasca di cottura / Tiegel
Cuve de cuisson / Cuba de cocción**

MOD.	Pan dimensions Superficie fondo Bratfläche Surface fond Superficie fondo dm ²	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	Temperature range Temperatura "t" Temperatur "t" Température Temperatura "t" °C	Power rating Potenza Leistung Puissance Potencia Kw
CBRE40	29	40 / 47	50 - 200 ± 1	6

Electrics / Tensione / Spannung / Tension / Voltaje: 3N AC 400/50 V/Hz

INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION



■ Gb ›
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 220°C;
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking;
- offers 2 different temperature probes: in the bottom (standard) and in the vessel in contact with the product (optional);
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control;
- grant to set the mixing speeds in clock and anticlockwise and to set the pause time.

■ It ›
SEMPlicità ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- è estremamente facile da comprendere e da utilizzare;
- garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 20°C fino a 220°C;
- emette un segnale acustico per indicare la fine della cottura;
- controlla 2 diverse sonde di temperatura: nel fondo (standard) e in vasca a contatto con il prodotto (optional) per le cotture più delicate o speciali;
- è sempre predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP;
- permette di regolare la velocità del mescolatore nei due sensi e di impostare un tempo di pausa.

■ De ›
ANWEN DERFREUNDLICHE ELEKTRONIK

Beschreibung der elektronischen Karte von Firex:

- Sie ist leicht verständlich und besonders anwenderfreundlich.
- Sie ermöglicht eine sehr genaue Einstellung der Garzeiten und Temperaturen in einem Bereich von 20°C bis 200°C.
- Sie schaltet nach Ablauf der Garzeit einen Beeper ein.
- Kontrolle von 2 verschiedenen Temperatursonden: eine (Standard) am Kesselboden

und eine im Kessel in der Speise (Optional).

- Ausgelegt auf den Anschluss an einen PC oder einen HACCP-Controller.
- Ermöglicht die Einstellung vom Mischer in beider Laufrichtungen und die Einstellung einer Pausenzeit.

■ Fr ›
SIMPLICITE ELECTRONIQUE

Caractéristiques de la carte Firex:

- Extrêmement facile à comprendre et à utiliser;
- Possibilité de sélectionner les temps de cuisson et les températures de façon tout à fait précise avec des valeurs comprises entre 20°C et 200°C;
- Emission d'un signal sonore pour indiquer la fin de la cuisson;
- Contrôle de 2 diverses sondes de température: sur le fond (standard) et dans la cuve en contact avec le produit (option) pour les cuissons plus délicates ou spéciales;
- Prédiposition constante pour la connexion au PC et au contrôle HACCP;
- Réglage de la vitesse du mixeur dans les deux sens et sélection d'un temps de pause.

■ Es ›
SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Es muy fácil de entender y usar;
- Garantiza la programación de tiempos de cocción y temperaturas muy precisas con valores desde los 20°C hasta los 200°C;
- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción;
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura: en el fondo (estándar) y en cuba a contacto con el producto (opción) para las cocciones más delicadas o especiales;
- Está siempre dispuestas para la conexión al PC y al control HACCP;
- Permite regular la velocidad del mixer en los dos sentidos y programar un tiempo de pausa.





■ Gb >

- 1 ON/OFF SWITCH
- 2 CORE TEMPERATURE PROBE*
- 3 START/STOP SWITCH
- 4 LED DISPLY
- 5 TEMPERATURE CONTROL
- 6 TIMER
- 7 SELECTORS SWITCH
- 8 RETURN BUTTON**
- 9 TILTING BUTTON**
- 10 MIXER ON/OFF*
- 11 HEATING ON SIGNAL-LAMP

■ It >

- 1 INTERRUOTTORE GENERALE
- 2 SONDA AL CUORE*
- 3 INTERUTTORE AVVIO/ARRESTO
- 4 DISPLAY DIGITALE
- 5 SELETTORE TEMPO
- 6 SELETTORE TEMPERATURA
- 7 SELEZIONE DATI
- 8 RITORNO VASCA**
- 9 RIBALTAMENTO VASCA**
- 10 MIXER ON/OFF*
- 11 LAMPADA RISCALDAMENTO IN FUNZIONE

■ De >

- 1 HAUPTSCHALTER
- 2 KERNTEMPERATURSONDE*
- 3 START/STOP - SCHALTER
- 4 DIGITALDISPLAY
- 5 TEMPERATUREINSTELLUNG
- 6 ZEITVORWAHL
- 7 DATENWAHLTASTE
- 8 RÜCKLAUF**
- 9 KIPPEN**
- 10 MIXER ON/OFF*
- 11 HEIZUNG AN

■ Fr >

- 1 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
- 2 SONDE À COEUR*
- 3 INTERRUPTEUR M/A
- 4 AFFICHAGE
- 5 PROGRAMMATION TEMPS
- 6 PROGRAMMATION TEMPÉRATURE
- 7 PROGRAMMATION
- 8 RETUOUR DE LA CUVE**
- 9 BASCULEMENT DE LA CUVÈ**
- 10 MIXER ON/OFF*
- 11 TÈMON DE CHAUFFE

■ Es >

- 1 INTERRUPTOR GENERAL
- 2 SENSOR DE AGUJA*
- 3 INTERRUPTOR MARCHA/PARO
- 4 DISPLAY DIGITAL
- 5 SELECTOR TIEMPO
- 6 SELECTOR TEMPERATURA
- 7 SELECCIÓN DATOS
- 8 RETORNO CUBA**
- 9 VUELCO CUBA**
- 10 MIXER ON/OFF*
- 11 SEÑALIZACIÓN DE CALIENTAMIENTO EN FUNCIÓN

* ONLY CBTE030

** ONLY CBRE40



f i r e x . i t

firex[®]
friendly innovation

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

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= OHSAS 18001 =



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.

© 2011 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche italprint