Firex Betterpan
Cocedor multifunción

Firex
Share the taste

Máxima flexibilidad y versatilidad. Diferentes modos de cocción en una sola máquina.

Muchísimas funciones, todas al máximo. Garantizado por Firex.
Betterpan de Firex es el cocedor profesional para la restauración y el catering que ofrece la posibilidad de realizar muchísimas recetas con diferentes métodos de cocción. Ofreciendo la posibilidad de estofar, freír, cocinar al vapor y a presión, Betterpan es el instrumento amigo de cada cocinero. Un aliado en la cocina con quien poner al servicio de los grandes números tu experiencia y creatividad. En una sola máquina infinitas recetas y todas las ventajas de un producto eficiente, compacto y de calidad.

Ingenieros del sabor para una cocina versátil.

Betterpan es una sartén versátil con un corazón tecnológico. Realizada totalmente en acero inox, está disponible en muchas versiones diferentes y puede equiparse con algunos accesorios para estar a la altura de cada expectativa. Incluso las de los cocineros más exigentes.

Fácil acceso a los componentes
un enfoque friendly

Los componentes del cocedor están colocados de modo que se puedan alcanzar y reemplazar con facilidad, resultado de un diseño estudiado hasta el más mínimo detalle.

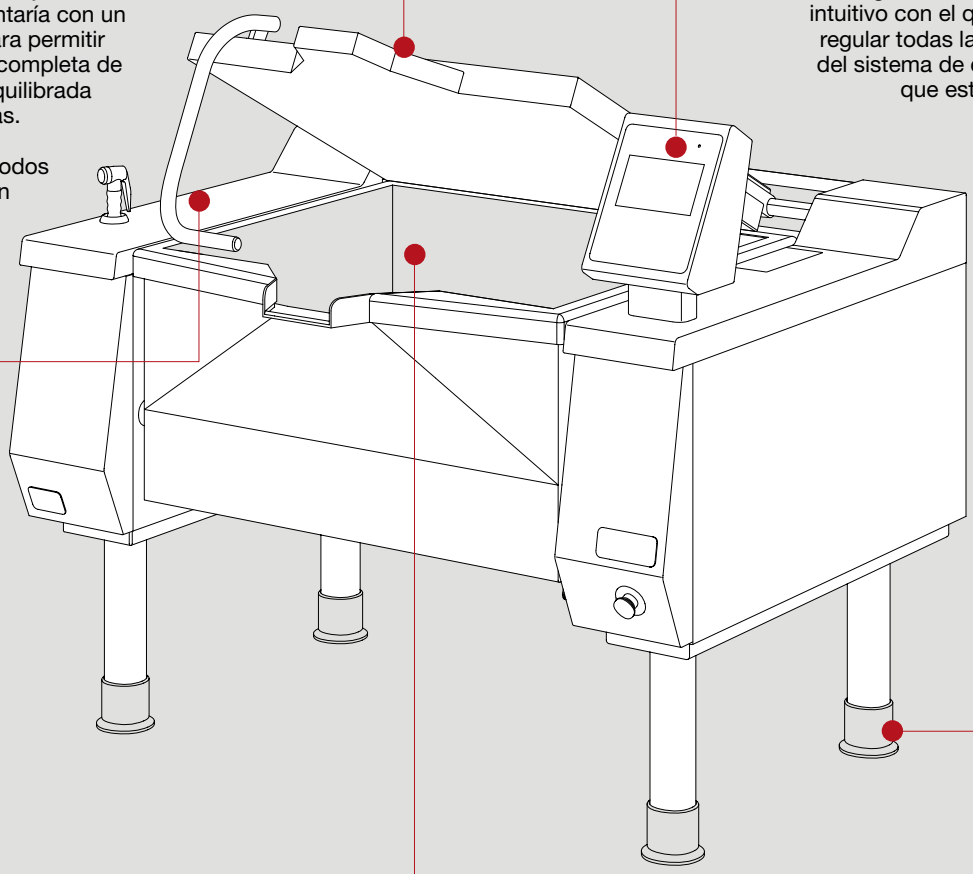
tapa a presión*
funcionalidad más allá de los límites

La tapa a presión es en AISI 304 de doble capa reforzada, con junta de goma de silicona alimentaría con un único punto de junta para permitir una apertura sencilla y completa de la cuba. La tapa está equilibrada mediante muelles de gas.

*Opción disponible en todos los modelos, excepto en la versión de 220 l.

FTC
simple, como un toque

Un control táctil de última generación práctico e intuitivo con el que ajustar y regular todas las funciones del sistema de cocina en el que está instalado.



sistema de elevador de cestas integrado
lo mejor a tu servicio

sondas
precisión típica de un chef

Una primera sonda colocada por debajo de la superficie de cocción permite regular la temperatura de entre 50° a 250 °C. Una segunda sonda está presente en la cuba, a directo contacto con los alimentos, para garantizar un mayor control y una rápida respuesta del sistema de calentamiento. Es opcional una tercera sonda para la lectura de la temperatura en el corazón del producto que se está preparando.

patas
apoyo seguro

Patas en acero inox AISI 304 ajustables en altura para la nivelación. Cuentan con cobertura removible para las operaciones de limpieza.

ruedas
funcionalidad dinámica

Las ruedas ofrecen la posibilidad de mover la máquina y poder ajustar los espacios en la cocina según las necesidades.

sonda al corazón
precisión típica de un chef

De serie en versiones a presión.

colador
drenaje completo de los líquidos

Valioso soporte en la separación del producto de los líquidos de cocción. Se encaja de forma sencilla en la parte superior de la cuba y queda enganchado firmemente a la máquina para un completo drenaje de los líquidos.

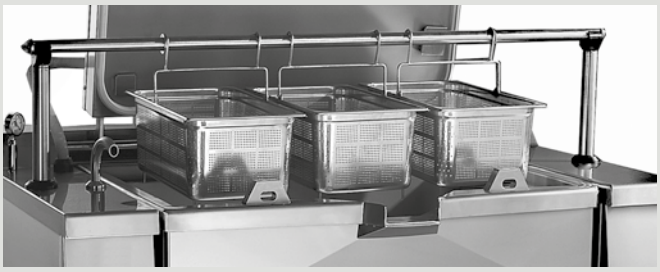
ducha
siempre a mano

Para la limpieza de la máquina.

enchufe

Para una conexión eléctrica siempre a nuestro alcance.

sistema de elevador de cestas
sistema de elevador de cestas integrado



Muchísimas funciones, una sola máquina multifunción.

Con Betterpan se pueden realizar los principales tipos de cocción. Se pueden freír verduras y albóndigas, estofar escalopines y filetes de pescado, cocinar salsas y tortillas. Usando una tapa específica se pueden cocinar a presión guisos de carne y risottos, como también cocinar al vapor legumbres y hortalizas. Fantasia y creatividad encuentran su espacio ideal en la cocina profesional.

El resultado que esperas sabrá sorprenderte.

Desde el norte de Europa hasta el sudeste de Asia, pasando por América del sur, Betterpan es el portavoz de una cultura de la comida única en el mundo.
Diseñada y realizada totalmente en Italia, la sartén representa una nueva forma de cocinar para las colectividades ofreciendo a los cocineros de cualquier cocina profesional la posibilidad de preparar todo tipo de receta replicando la calidad y el sabor único de cada preparación.
El estilo italiano puro.

Algunas aplicaciones de Betterpan
-
salsas para primeros platos : *cocción a presión*
arroz : *cocción al vapor*
pollo : *hervir*
escalopines : *asar*
embuchado de carne de cerdo : *hervir*
costillas : *asar*
albóndigas : *freir*
guiso de carne : *cocción a presión*
tortilla : *guisar*
hinojos : *cocción al vapor*
patatas : *hervir*
espinacas : *guisar*
zanahorias : *hervir*
legumbres : *cocción a presión*

Programación y estandarización de resultado.

Con la ficha de control Firex Touch Control, es posible programar cada tipo de cocción y programar la preparación de los platos en pocos segundos.
FTC es simple, intuitivo y seguro.

autodiagnóstico

pantalla táctil

varios tipos de cocción

control constante de las temperaturas programadas y reales

tiempos de cocción exactos

iconos y mensajes de fácil empleo

mando de vuelco y vuelta de la cuba

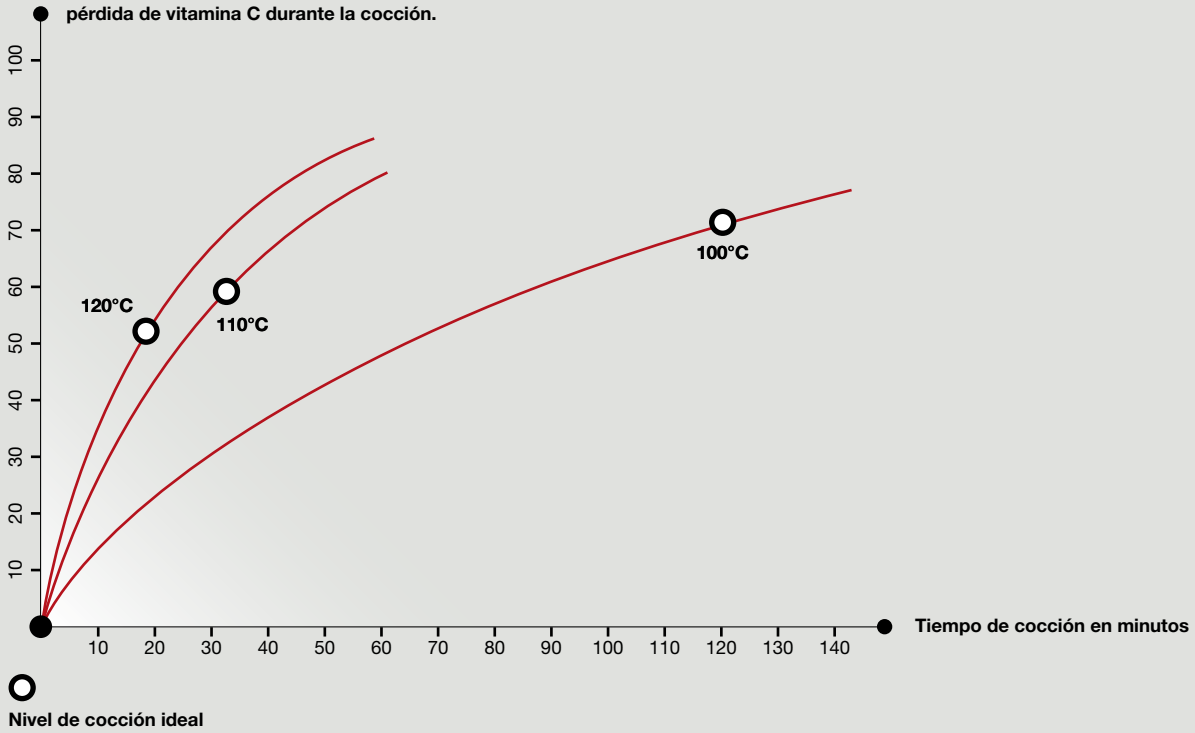
Características constructivas

. Pantalla táctil de 7”
. Creación y cambio de los programas de cocción, cada uno de ellos multifase
. Cocción en modo “Manual”
. Configuración multilingüe de los mensajes
. Simple de entender y de usar
. Permite ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas de forma exacta con valores de entre 50 °C y 250 °C
. Posibilidad de escoger entre varios métodos de cocción predeterminados: hervir en agua, freír en aceite abundante, cocinar a presión, sofreir, o procesar el producto usando una sonda al corazón para procesos específicos o incluso para cocciones lentas/suaves
. Permite indicar la cantidad de litros de agua que se desea cargar, si fría o caliente hasta 90 °C, y realiza la carga automáticamente.
. Puede ser equipada con 3 sondas de temperatura: en el fondo, en la cuba a contacto con el producto y al corazón del producto
. Ofrece la posibilidad de configurar fecha y hora de inicio del proceso de cocción
. Puede disponer de un sistema de programación automática de elevación de cestas
. Muestra mensajes e iconos simples para un uso correcto y seguro
. Explica de forma clara si hay una alarma y a que elemento interno se refiere
. Conexión USB
  . copia de seguridad de parámetros de cocción HACCP
  . copia de seguridad de recetas
  . actualización del software
. Configuraciones de diferentes unidades de medida
. Programa hasta 8 diferentes métodos de cocción
. Autodiagnóstico
. Mando para el vuelco y la vuelta de la cuba de cocción.

firex
ON OFF
14:28:00
17/06/2016
160°C
80°C
220°C
130°C
00:05:00
00:04:59
START

Una única solución, infinitas ventajas.

Presión y tiempos.
Con Betterpan a presión se puede obtener una considerable **reducción de los tiempos hasta el 70%** en comparación con la cocción tradicional.*



01 . Velocidad y nutrientes.
El gráfico muestra como para alcanzar el mismo nivel de cocción se necesitan 120 minutos con un proceso tradicional a 100 °C mientras que con uno a presión (ya a 110 °C) los tiempos se reducen aproximadamente de 4 veces y dicha velocidad permite mantener una cantidad de nutrientes mayor en el producto acabado.

**Cocción caldo para Ramen.*

Cocción a presión. Reducción de los costes y mejor rendimiento.

02 . Rendimiento del proceso.
Hasta el 30% de rendimiento más en comparación con la cocción tradicional, pérdida de agua mediante evaporación casi nula con Betterpan a presión.**

+30%

-62%

-62% costes anuales (energía, mantenimiento) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.**

-27%

Estas ventajas han permitido, como de hecho le ha ocurrido a uno de nuestros clientes, pasar de una batería de 5 cocedores tradicionales a una de 3 cocedores a presión, manteniendo invariado el nivel de rendimiento.
-27% costes de establecimiento
(costes máquina + costes conexiones, espacio, etc.) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.**

-70%

Hasta el 70% de ahorro energético en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.**

*** Case history McColgan's..*

Mayor comodidad en el ambiente de trabajo.
Durante la cocción a presión el producto no se evapora en la cocina, no hay disperción de calor, prácticamente no hay ruido. Todo esto lleva a un ambiente de trabajo más saludable.

Facilidad de limpieza.
Luego de haber descargado el producto cocinado a presión, la cuba quedará practicamente limpia; será suficiente aclararla rápidamente para pasar al siguiente ciclo de cocción.

Mejor calidad del producto acabado.
Los aromas permanecen en la cuba durante la cocción, no se desprenden en el ambiente y quedan en el producto acabado.

Seguridad y uniformidad de cocción.
Trabajar a presión con Betterpan significa trabajar en seguridad: una serie de controles electrónicos y mecánicos garantizan la protección completa de los operadores de su entorno laboral. Un sistema automático cierra herméticamente la cuba de cocción solo luego de haber detectado que no queda aire. De hecho, se puede obtener una cocción a presión perfecta solo en un ambiente saturado de vapor: de esta forma en todo el recipiente la temperatura será uniforme y superior a los 100 °C. Al final de la cocción, Betterpan se ocupará de restablecer la presión en el ambiente mediante un rápido proceso de condensación de vapores y solo cuando el ambiente resultará seguro la ficha FTC indicará la posibilidad de abrir la tapa.

El calentamiento a medida 2 sistemas: gas, eléctrico.

Betterpan está disponible en dos versiones: eléctrica o gas.

Betterpan DBR
110 . 145 . 180 . 220 litros

			cuba de cocción				versión gas		versión eléctrica	
Modelo	**dimensiones** mm.	**cocción presión** bar	**dim. cuba** mm	**sup. fondo** dm^2	**volumen total** lt	**número cesto** nr *	**potencia gas** Kw	**conexión eléctrica** V/Hz	**potencia eléctrica** kw	**conexión eléctrica** V/Hz
DBR 110 V1	1470x1125 h. 1285	0.45	805x650 h. 250	52	110/131	2	28	220-240V 1N 50 Hz	17	380-415V 3N 50/60 Hz
DBR 145 V1	1725x1125 h. 1285	0.45	1060x650 h. 250	69	145/173	3	35	220-240V 1N 50 Hz	20	380-415V 3N 50/60 Hz
DBR 180 V1	2000x1125 h. 1285	0.30	1335x650 h. 250	87	180/217	4	42	220-240V 1N 50 Hz	27	380-415V 3N 50/60 Hz
DBR 220 V1	2255x1560 h. 1285	-	1590x650 h. 250	103	220/258	4	52.5	220-240V 1N 50 Hz	30	380-415V 3N 50/60 Hz

* El modelo de 220 litros no lleva tapa a presión

* modelo DBR C

Gas
El calentamiento se realiza mediante quemadores tubulares de elevado rendimiento de acero inoxidable. El sistema de encendido y de control de llama es automático, sin quemador piloto. El calentamiento se controla mediante la ficha electrónica con introducción automática de mínimo 2 °C antes del valor nominal programado.

Eléctrico
El calentamiento se controla mediante la ficha electrónica con sistema de termopares para garantizar una lectura exacta y una elevada velocidad de reacción del sistema de calentamiento. Se realiza mediante resistencias blindadas en aleación INCOLOY-800.

Presión (A)
Las versiones con tapa a presión permiten cocciones rápidas y tienen un sistema de apertura y cierre de doble maniobra para garantizar máxima seguridad. La tercera sonda (corazón) está incluida en el equipo como también el descargador automático del agua de condensación.

DBR

DBR.A con presión

La cantidad necesaria, en la medida correcta.

Betterpan está disponible
en cuatro distintas capacidades,
según la cantidad de platos a
preparar.
Versiones con tapa a presión
110 . 145 . 180 litros,
sin presión
110 . 145 . 180 . 220 litros.

DBR.C
con sistema
de elevador de
cestas

DBR.AC
con presión
elevador de cestas

versión
suspendida

Tu Betterpan.

Personaliza el equipo según tus exigencias: escoge los accesorios de tu Betterpan.

espátula para tortillas

práctica espátula para realizar tortillas perfectas.

carro engancha cestos

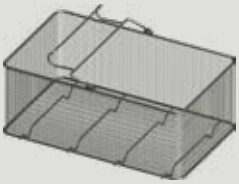
este instrumento permite cargar los cestos humeantes sin quemarse y en total seguridad.

cubeta perforada

cubeta perforada para cocinar al vapor o hervir.

canastillas para freír

contenedor para freír con agarradera para la elevación automática.



carrito portacubetas

práctica herramienta para sujetar las cubetas Gastronorm.