



Firex Multicooker

Cocina automatizada con ciclos continuos

firex
Share the taste

Multicooker

2

Firex



QUALITY IN QUANTITY

La reproducibilidad del sabor de altos estándares de calidad. Heredero de la valiosa experiencia adquirida anteriormente en el ámbito del procesado de alimentos,

Firex responde, desde hace más de 20 años, a las necesidades de la restauración colectiva y, cada vez más, a las de la industria alimentaria. Desde la fase de diseño hasta la producción de los cocedores, desde el corte por láser del acero hasta el acabado del producto, la empresa usa tecnologías de punta y personal altamente especializado para satisfacer los más altos estándares de calidad, solidez y funcionalidad. La búsqueda de nuevas soluciones y el desarrollo constante de nuevas máquinas contribuyen a que la empresa se presente como líder en el mercado, intérprete de una nueva forma de cocinar.

Gracias a una amplia gama de equipos multifunción, Firex hace de cada cocina profesional un laboratorio tecnológico de alto rendimiento, el lugar donde la creatividad del cocinero y la habilidad del tecnólogo convierten los alimentos en platos con un sabor único, que se pueden volver a proponer eternamente.

En todas las cocinas profesionales, en todo el mundo.

Multicooker: cosedores automáticos

Cocedores de pasta automáticos flexibles y funcionales.

La extraordinaria flexibilidad del cocedor de pasta automático Multicooker permite utilizarlo para todas las cocciones en ciclos continuos en agua: cocción de pasta y arroz, pero también de carne hervida, verduras, caldos, etc.

Inmersión cronometrada de la cesta. El multicooker puede acoplarse a una cuba de refrigeración para reducir rápidamente la temperatura.



cestas elevadoras de acero aisi 316 perforado

adecuadas tanto para la cocción de arroz como de pasta.



opcional: ducha extraíble integrada para el enfriamiento rápido del producto

y para facilitar las operaciones de lavado de la cuba.



grifo para la adición manual de agua

y para facilitar la descarga del almidón.

señalizador luminoso de elevación de la cesta en funcionamiento.



la ficha electrónica permite la programación de la cocción.

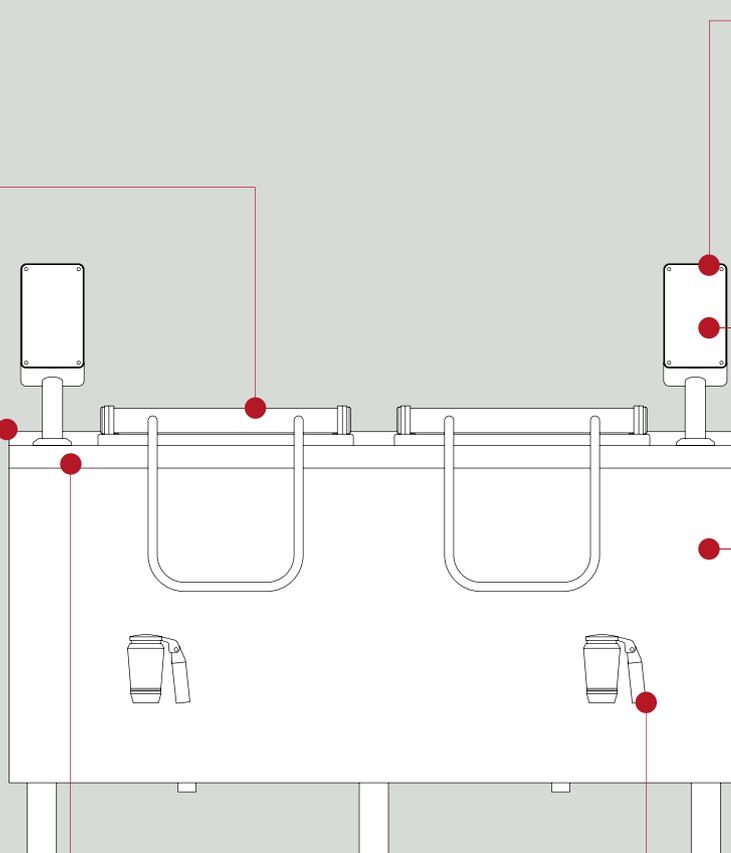


sondas de nivel para el reajuste automático del agua en el depósito

y para el bloqueo de la calefacción en caso de falta de agua.

válvula de descarga frontal de latón cromado de 2"

con manilla aislante.



Tu Multicooker.

Principales accesorios y opciones.



válvula de escape
fabricada completamente en acero inoxidable

Válvula de mariposa o de bola, útil para la descarga de productos líquidos o semilíquidos, o para la conexión a sistemas de dosificación automática.



ducha
siempre a di mano

Para la limpieza de la máquina.



kit de ruedas
de practicidad dinámica

Las ruedas ofrecen la posibilidad de mover la máquina y reconfigurar el espacio de la cocina según las necesidades.



Accesorios



carro aislado



carro porta cubetas



carro calefactado



carro abatible





Simplicidad electrónica.

La programación de las temperaturas y los tiempos permite obtener una cocción perfecta en todo momento y sin preocupaciones.

Características de la ficha

- . extremadamente fácil de entender y utilizar
- . permite ajustar temperaturas extremadamente precisas con valores desde 20°C hasta 110°C
- . permite ajustar el tiempo de inmersión de la cesta
- . controla los movimientos de la cesta
- . mantiene automáticamente el nivel óptimo de agua
- . deja de calentar en caso de que el nivel de agua sea insuficiente
- . proporciona mensajes y alertas sencillas para identificar y corregir los errores de uso más comunes
- . tiene dos pantallas digitales que muestran la temperatura y el tiempo que queda hasta el final del ciclo de cocción
- . una señal luminosa con una luz intermitente de seguridad se activa 60 segundos antes del final del ciclo de cocción y de la elevación automática de las cestas y la tapa
- . cestas elevables y basculantes automáticamente (incluso con la tapa cerrada) con tope en la posición de goteo y extraíbles para las operaciones de limpieza.



Algunas aplicaciones de la Multicooker:

- **pasta**
caldos
arroz
pescado
carne
verduras
legumbres

Cocedor de pasta automático.

Esta gama de máquinas para la industria alimentaria y la gran restauración consta de 21 modelos, con una o dos cubas, de 120 a 480 litros, todas equipadas con cestas independientes. La flexibilidad de los cocedores de pasta Multicooker facilita la cocción tradicional en agua, garantizando la rapidez y la seguridad de los ciclos de trabajo, la calidad constante del producto y un mejor aprovechamiento de los recursos humanos.

multicooker CPM				cuba de cocción		versión de gas	versión eléctricas	versión de vapor
modelo	dimensiones mm L x P x H	cuba n°	volumen total lt	cestas n°	capacidad de la cesta	potencia gas kw	potencia eléctrica kw	potencia vapor kg/h
1-12	800x900 h. 900	1	135	1	12/15	25	17	44/54
1-18	1000x900 h. 900	1	188	1	18/23	36	25,5	56/72
1-24	1200x900 h. 900	1	242	1	24/30	45	31	68/88
2-12	1600x900 h. 900	2	2x135	2	2x12/15	25+25	17+17	(44/54)x2
2-18	2000x900 h. 900	2	2x188	2	2x18/23	36+36	25,5+25,5	(56/72)x2
2-24	2400x900 h. 900	2	2x242	2	2x24/30	45+45	31	(68/88)x2

* pasta seca

Versiones de gas

mediante quemadores tubulares de alto rendimiento, encendido automático y sistema de supervisión de la llama, sin quemador piloto.

Versiones eléctricas

calentamiento directo mediante elementos calefactores blindados con fusión de aluminio.

Versiones de vapor

Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario), controlado por la ficha electrónica y por una válvula manual. Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro con lectura analógica.

Cestas elevables y basculantes automáticamente (incluso con la tapa cerrada) con tope en la posición de goteo, y extraíbles para las operaciones de limpieza. Llenado y rellenado automático de agua en el interior del depósito. Rebosadero y grifo para facilitar el agarre de los almidones. Grifo de desagüe frontal de latón cromado de 2 pulgadas equipado con manilla aislante. Control electrónico mediante teclado con 2 pantallas de 3 dígitos y leds.





○
CPMIV1-12
Versión de vapor



○
CPMDE1-24
Versión eléctrica



○
CMPDG2-12
Versión de gas

Cook and Chill.

La línea de proceso para los que piensan en grande.



step
1

○ **Cocción.** el producto se cocina en agua. Al final del tiempo de cocción, la cesta sube automáticamente a la posición de escurrido. El producto ya está listo para ser enfriado.

step
2

○ **Enfriamiento.** la cuba de refrigeración puede conectarse al agua de la red o al agua refrigerada. El enfriamiento completo del producto sólo dura 3 minutos. Durante el enfriamiento, un sistema de agitación con agua mantiene la pasta en movimiento para un resultado perfecto. Ahora el producto está listo para el paso 3.

step
3

○ **Almacenamiento.** el producto refrigerado puede ser trasladado a nuestro carro de servicio y porcionado en contenedores GN. A continuación, debe almacenarse en una cámara frigorífica y regenerarse cuando sea necesario.

**ATENCIÓN**

Los datos técnicos que figuran en este catálogo (dimensiones, potencia, consumo, imágenes) son indicativos y no pueden utilizarse para especificaciones o instalaciones. Póngase en contacto con las oficinas de Firex para obtener toda la información necesaria. Firex se reserva el derecho a realizar cambios en cualquier momento sin previo aviso.



FKL

Firex Kitchen Lab

es un espacio en el que acogemos a nuestros clientes y les damos la posibilidad de ver y comprobar las máquinas en marcha, a menudo realizando recetas específicas.

En este ambiente también se realizan cursos de formación que ofrecemos a los chefs, tecnólogos y pasteleros. Además, se realizan cursos técnicos para el servicio de asistencia de nuestros revendedores y pruebas en las máquinas de parte de nuestro departamento de Investigación y Desarrollo.

En una sala separada dedicada a la exposición, se muestran todos los modelos de las máquinas en venta.

firex
Share the taste



firex.com

Firex srl

z.i. Gresal, 28 . 32036 Sedico . BL . Italy
t. +39 0437 852700 . f. +39 0437 852858

www.firex.com

