

FILFEX

friendly innovation



HIGH-P

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** › FULLY PULL-OUT MIXER WITH THREE ARMS
- It** › MESCOLATORE A TRE BRACCI COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › MISCHER MIT DREI ARMEN, KOMPLETT HERAUSNEHMBAR
- Fr** › MÉLANGEUR À TROIS BRAS COMPLÈTEMENT AMOVIBLE
- Es** › MEZCLADOR DE TRES BRAZOS TOTALMENTE EXTRAÍBLE



- **Gb** › EASY AND INTUITIVE COOKING, CUTTING/MIXING PARAMETER SETTING
- It** › IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI COTTURA E TAGLIO/MESCOLAMENTO FACILE ED INTUITIVA
- De** › EINFACHES UND INTUITIVES EINSTELLEN DER GARPARAMETER UND DER SCHNEIDE- UND MISCHPARAMETER
- Fr** › PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON ET COUPE/BRASSAGE FACILE ET INTUITIVE
- Es** › PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN Y CORTE/MEZCLA FÁCIL E INTUITIVA

- **Gb** › PATENTED CUTTING SYSTEM
- It** › SISTEMA DI TAGLIO BREVETTATO
- De** › PATENTIERTES SCHNEIDESYSTEM
- Fr** › SYSTÈME DE COUPE BREVETÉ
- Es** › SISTEMA DE CORTE PATENTADO



- **Gb** › DYNAMIC VACUUM COOKING TECHNOLOGY
- It** › TECNOLOGIA DI COTTURA SOTTO VUOTO DINAMICO
- De** › GARTECHNOLOGIE MIT DYNAMISCHEM VAKUUMGAREN
- Fr** › TECNOLOGÍA DE COCCIÓN AL VACÍO DINÁMICO
- Es** › TECHNOLOGIE DE CUISSON SOUS VIDE DYNAMIQUE

**VACUUM COOKER
CUOCITORE SOTTOVUOTO
VAKUUMKOCHER
CUISEUR SOUS VIDE
COCEDOR AL VACÍO**



■ **Gb** › The versatility and power of High-P are contained in less than 2m³. Now vacuum cooking is actually possible, thus optimizing the quality of the raw material used, which can be transformed into dressings, sauces, jams, etc. with reduced processing time. The implementation of a vacuum in a traditional cooker allows you to combine two cooking systems in a single appliance, expanding the range of possible applications. High-P can reach temperature values that make it possible to brown and lightly fry ingredients, thus giving the new appliance the function of a bratt pan. Afterwards cooking can be completed with the dynamic and static vacuum.

- No air during cooking;
- Liquid preservation;
- Greater yield of the finished product;
- Dynamic vacuum.

■ **It** › La versatilità e la potenza di High-P sono raccolti in meno di 2 m³. Ora è possibile cuocere in sottovuoto ottimizzando la qualità della materia prima, che può essere trasformata in condimenti, sughi, marmellate, ecc... con tempi di trasformazione ridotti.

L'applicazione del sistema del sottovuoto ad un cuocitore tradizionale consente di unire due sistemi di cottura in una sola macchina, ampliando le possibilità di applicazione. Con High-P si possono raggiungere temperature che permettono di soffriggere e rosolare, utilizzando la nuova macchina come una semplice brasiera e, successivamente, completando la cottura con il sottovuoto dinamico e statico. Vantaggi del sistema sottovuoto:

- Cottura in assenza di aria;
- Conservazione dei liquidi;
- Maggiore resa del prodotto finito;
- Sottovuoto dinamico.

■ **De** › Die Vielseitigkeit und Leistungsstärke des High-P sind auf weniger als 2 m³ konzentriert. Jetzt besteht die Möglichkeit zum Vakuumgaren unter Optimierung der Güte der Zutaten, die in kurzer Zeit zu Würzmitteln, Saucen, Marmeladen usw. verarbeitet werden können. Dank der Kombination des Vakuumsystems mit einem herkömmlichen Kocher können zwei Garsysteme in nur einem einzigen Gerät vereint werden, was die Anwendungsmöglichkeiten erweitert. Mit High-P lassen sich

Temperaturen erzielen, die das Anbraten und Rösten ermöglichen, wodurch das neue Gerät zuerst als einfacher Bräter und anschließend zum Fertiggaren mit dynamischem und statischem Vakuum eingesetzt werden kann. Vorteile des Vakuumsystems:

- Garen ohne Luftzufuhr;
- Erhalt der Flüssigkeiten;
- Höhere Ergiebigkeit des fertigen Produkts;
- Dynamisches Vakuum.

■ **Fr** › La versatilité et la puissance de High-P sont renfermées en moins de 2 m³. Il est désormais possible de cuire sous vide en optimisant la qualité de la matière première qui peut être transformée en condiments, sauces, confitures, etc... avec des temps de transformation réduits. L'application du système du sous vide à un cuiseur traditionnel permet d'unir deux systèmes de cuisson dans une seule machine, en élargissant la possibilité d'application. Avec High-P, on peut atteindre des températures qui permettent de rissoler et de mijoter, en utilisant la nouvelle machine comme une simple sauteuse et par la suite en complétant la

cuisson avec le sous vide dynamique et statique. Les avantages du système sous vide sont:

- Cuisson en absence d'air;
- Conservation des liquides;
- Un meilleur rendement du produit fini;
- Sous vide dynamique.

■ **Es** › La versatilidad y la potencia de High-P se encierran en menos de 2 m³. Ahora se puede cocer al vacío, optimizando la calidad de la materia prima, que se puede transformar en condimentos, salsas, mermeladas, etc... con tiempos reducidos de transformación. La aplicación del sistema al vacío a un cocedor tradicional permite unir dos sistemas de cocción en una única máquina, ampliando las posibilidades de aplicación. Con High-P se pueden alcanzar temperaturas que permiten sofreír y dorar, usando la nueva máquina como una normal sartén y, a continuación, se completa la cocción con el sistema al vacío dinámico y estático. Ventajas del sistema al vacío:

- Cocción en ausencia de aire;
- Conservación de los líquidos;
- Mejor rendimiento del producto acabado;
- Al vacío dinámico.

QUELQUES APPLICATIONS AVEC HIGH-P

Confiture d'oranges	kg 40	15/20 min
Confiture de pêches	kg 5	15/20 min
Confiture d'abricots	kg 45	15/20 min
Confiture de fraises	kg 45	15/20 min
Confiture di fruits rouges	kg 45	15/20 mn
Bases de fruits pour glacierie	kg 45	10/15 min
Topping pour glacier	kg 45	15 min
Roux	kg 2	7 min
Viande rissolée	kg 15	15 min
Ragoût de viande	kg 50	35 min
Tomate simple	kg 50	20 min
Moutarde de légumes	kg 35	3 ore
Sauce pour "bruschette"	kg 35	15 min
Légumes à la vapeur	kg 35	5/10 min
Sauce de légumes	kg 45	15 min

EINIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR HIGH-P

<i>Orangenkonfitüre</i>	<i>kg 40</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Pfirsichmarmelade</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Aprikosenmarmelade</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Erdbeermarmelade</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Waldfruchtmarmelade</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>
<i>Fruchtzubereitung für Speiseeisherstellung</i>	<i>kg 45</i>	<i>10/15 mins</i>
<i>Topping für Speiseei</i>	<i>kg 45</i>	<i>15 mins</i>
<i>Basis für Pasta und Schmorgerichte</i>	<i>kg 2</i>	<i>7 mins</i>
<i>Braten</i>	<i>kg 15</i>	<i>15 mins</i>
<i>Ragout</i>	<i>kg 50</i>	<i>35 mins</i>
<i>Einfache Tomaten</i>	<i>kg 50</i>	<i>20 mins</i>
<i>Gemüsecreme</i>	<i>kg 35</i>	<i>3 hrs</i>
<i>Sauce für Bruschetta</i>	<i>kg 35</i>	<i>15 mins</i>
<i>Gedämpftes Gemüse</i>	<i>kg 35</i>	<i>5/10 mins</i>
<i>Gemüsesauce</i>	<i>kg 45</i>	<i>15 mins</i>



CARACTERISTIQUES

- Récipient en acier inox AISI 304. Double paroi en acier inox AISI 304.
- Basculement électrique du récipient.
- Couvercle pour le vide en acier inox AISI 304 (épaisseur 25/10), avec poignée ergonomique athermique, balancée par un ressort à gaz.
- Hublot d'observation avec nettoie-glace et lumière LED à basse consommation pour le contrôle de la cuisson.
- Trémie de remplissage pour l'addition d'ingrédients durant la cuisson.
- Vanne de réglage du niveau de vide dans le réservoir et manomètre analogique.
- Tirants en acier inox pour la fermeture du couvercle.
- Châssis autoportant en acier inox AISI 304 (épaisseur 30-40/10).
- Isolation thermique garantie par des panneaux en fibre de verre.
- Pieds réglables en acier inox AISI 304 pour le nivellement au sol, avec caches amovibles pour les opérations de nettoyage.
- Accessibilité rapide aux pièces fonctionnelles principales (carte électronique, fusibles, thermostats, etc.).
- Robinet-vanne motorisé de décharge clapet DIN DN 50.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Réchauffement à l'aide d'une chemise de vapeur avec température réglable jusqu'à 134 °C.
- Vapeur créée moyennant des résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlées par une carte électronique avec activation automatique du minimum 2 °C avant le SETPOINT et pressostat taré à 2 bar.
- Vanne de décharge pour l'élimination de l'air à l'intérieur de l'interstice pour optimiser le réchauffement.
- Contrôle de la pression à travers le pressostat, soupape de sûreté du vide.
- Soupape et manomètre analogique.
- Remplissage automatique de l'interstice.
- Système de coupe breveté avec roues dentées et couteaux jusqu'à 600 Rpm.
- Système d'aspiration contrôlée par une soupape du vide manuelle et une pompe à anneau liquide.
- Contrôle électronique des fonctions géré par la carte électronique contenue dans la machine.
- Contrôle de la température à travers deux sondes (produit, interstice).
- Vide avec pompe à anneau liquide réglable manuellement par un by-pass sur le couvercle. Réglage du vide jusqu'à -930 mbar.
- Outil à trois bras avec racloirs en Téflon pour le brassage: rotation dans le sens horaire et anti-horaire, la sélection de la vitesse (12-60 rpm) et du temps (pause comprise) peut se faire à travers la carte électronique contenue dans la machine.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Fonction

- Interrupteur général.

- Programmation de la température.
- Programmation du temps.
- Temps d'évaporation.
- Départ / arrêt du temps de cuisson.
- Programmation de la température moyennant les deux sondes de température.
- Système de basculement.
- Lumière pour le contrôle de la cuisson à travers le hublot du couvercle.
- On / off pompe à vide.

SIGNAUX

- Signal sonore et visuel du niveau d'eau minimum dans l'interstice.
- Signal visuel pour le réchauffement.
- Programmation du temps et de la température.
- Compte à rebours du temps.
- Buzzer sonore pour la fin du temps de cuisson.

SÉCURITÉ

- Bouton d'urgence.
- Soupape de sûreté de l'interstice.
- Vanne de décharge de l'interstice.
- Brassage actif seulement quand le couvercle est fermé.
- Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe avec remise en état manuelle.
- Blocage de sécurité du basculement lorsque le couvercle est fermé.
- Réchauffement éteint quand le récipient est incliné.
- IPX5 indice de protection des eaux.

EIGENSCHAFTEN

- *Edelstahlkessel AISI 304. Doppelwandig aus Edelstahl 304.*
- *Elektrisches Kippen vom Kessel.*
- *Deckel für Vakuumgarsystem aus Edelstahl AISI 304 (Stärke 25/10), mit ergonomischem, isoliertem Griff, mit Gasdruckfeder.*
- *Sichtglas mit Scheibenwischer und LED-Energiesparleuchte zur Kontrolle vom Garvorgang.*
- *Einfülltrichter zur Zugabe von Zutaten während des Garvorgangs.*
- *Ventil zur Regulierung vom Unterdruck im Kochkessel und analoges Manometer.*
- *Klemmen aus Edelstahl zum Verschließen vom Deckel.*
- *Selbsttragender Rahmen aus Edelstahl AISI 304 (Stärke 30-40/10).*
- *Wärmeisolierung garantiert durch Glasfaserplatten.*
- *Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304 zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten, mit abnehmbaren Kappen zur Reinigungszwecken.*
- *Schneller Zugriff auf die wichtigsten Bauteile (elektronische Karte, Schmelzsicherungen, Thermostate, usw.)*
- *Motorisierter Hahn zum Ablassen vom Ventil DIN DN 50.*

GERÄTEBESCHREIBUNG

- *Erhitzung durch Dampfkammer mit einstellbarer Temperatur bis 134°C.*

- *Dampferzeugung über ummantelte Heizschlangen aus INCOLOY 800 Legierung, mit Steuerung durch elektronische Karte, automatischer Einschaltung bei einer Temperatur von 2°C unter dem SETPOINT und Druckwächter, auf 2 bar eingestellt.*
- *Entlüftungsventil zum Ablassen der Luft aus der Dampfkammer für optimales Erhitzen.*
- *Druckkontrolle mit Druckwächter und Sicherheitsventil für Unterdruck.*
- *Analoges Ventil und Manometer.*
- *Automatisches Füllen der Kammer.*
- *Patentiertes Schneidesystem mit Zahnrädern und Messern, bis 600 Rpm.*
- *Absaugsystem, gesteuert von manuellem Unterdruckventil und Flüssigringpumpe.*
- *Elektronische Steuerung vom Gerät mit eingebauter elektronischer Karte.*
- *Temperaturkontrolle mit zwei Temperaturfühlern (Produkt und Zwischenraum).*
- *Unterdruck mit Flüssigringpumpe, manuell einstellbar mit Bypass am Deckel. Einstellung vom Unterdruck bis -930 mbar.*
- *Mischer mit drei Armen und Teflonschabern: Rotation im Uhrzeigersinn und im Gegenuhrzeigersinn, Einstellen der Rührgeschwindigkeit (12-60 Rpm) und Rührzeit (einschl. Pause) über die elektronische Karte vom Gerät.*

GERÄTEBEDIENUNG FUNKTIONEN

- *Hauptschalter.*
- *Einstellung Temperatur.*
- *Einstellung Garzeit.*
- *Verdampfungszeit.*
- *Start/Stop Garzeit.*
- *Regulierung Temperatur über zwei Temperaturfühler.*
- *Kippsystem.*
- *Licht zur Kontrolle vom Garvorgang durch das Sichtglas im Deckel.*
- *ON/OFF Vakuumpumpe.*

OPTISCHE UND AKUSTISCHE SIGNALGEBER

- *Beeper und Kontrollleuchte Wasserstand im Zwischenraum auf Minimum.*
- *Kontrollleuchte Erhitzen.*
- *Einstellung von Zeit und Temperatur.*
- *Countdown Zeit.*
- *Buzzer Ende Garzeit.*

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- *Not-Aus-Taster.*
- *Sicherheitsventil Zwischenraum.*
- *Entlüftungsventil Zwischenraum.*
- *Mischer nur bei geschlossenem Deckel eingeschaltet.*
- *Sicherheitsthermostat, der eine Überhitzung verhindert, mit manueller Rückstellung.*
- *Kippsystem bei geschlossenem Deckel blockiert.*
- *Heizsystem bei geneigtem Kochkessel ausgeschaltet.*
- *Schutzart IPX5 vor Strahlwasser.*

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 140 °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;
- Affichage de simples messages pour identifier et corriger les erreurs d'utilisation les plus communes;
- Réglage de la vitesse du mélangeur cutter dans les deux sens et sélection du temps de pause.

EINFACHE ELEKTRONIK

Eigenschaften der elektronischen Karte Firex:

- *Sehr leicht verständlich und leicht zu bedienen.*
- *Garantiert eine sehr genaue Einstellung von Garzeiten und Temperaturen im Bereich von 20°C bis 140°C.*
- *Einschalten vom Beeper am Ende der Garzeit.*
- *Steuert 2 Temperaturfühler, einen am Kesselboden (Standard) und einen im Kessel in Kontakt mit dem Produkt (Optional) für besonders schonendes Garen und besondere Garvorgänge.*
- *Ausgelegt auf den Anschluss an einen PC und an einen HACCP Controller.*
- *Zeigt Meldungen an, die ein Erkennen und Korrigieren der häufigsten Bedienungsfehler erlauben.*
- *Einstellen der Geschwindigkeit vom Mischer mit Cutter in beide Laufrichtungen und Einstellung einer Pausenzeit.*



PRINCIPAUX ACCESSOIRES ET OPTIONS

- Panier
- Mélangeur à trois bras
- Roues
- Contrôleur HACCP

WICHTIGSTES ZUBEHÖR UND OPTIONALS

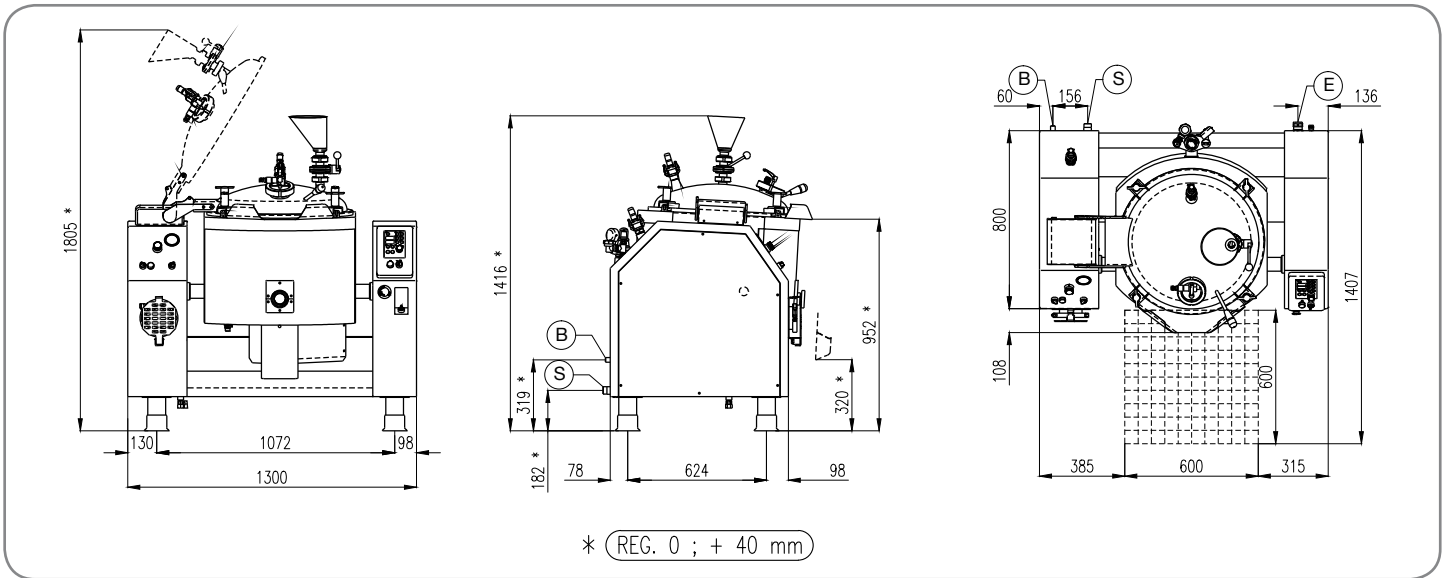
- Korb
- Mischer mit drei Armen
- Rollen
- HACCP Controller



CUISEUR SOUS VIDE / KOCHKESSEL MIT VAKUUMGARSYSTEM

							Cuve de cuisson Kochkessel		
Puissance électrique Elektrische Leistung kW	Voltage Spannung Volt	Fréquence Frequency Hz	IPX Schutzart IPx	Vide Unterdruck Mbar	Vitesse mélangeur Geschwindigkeit Mischer rpm	Vitesse cutter Geschwindigkeit Cutter rpm	Diamètre de la cuve Durchmesser Kessel mm	Hauteur du récipient Höhe Kessel mm	Dimensions externes Abmessungen extern mm
18 to 36	3N/PE AC 400V	50/60	5	-930	12-60	600	600	310	1297x907x1400 (trémie incluse) (einschl. Trichter)

INSTALLATION / INSTALLATION



(B) Entrée eau froide 1/2"
(B) Kaltwasseranschluss 1/2"

(S) Décharge condensat 1"
(S) Kondensatablass 1"

(E) Connexion électrique
(E) Stromanschluss



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.

© 2012 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche ita!print