

# firfex

*friendly innovation*



IT/EN

MAJOR LINE **BASKETT**



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



## PREDISPOSIZIONE PER RAFFREDDAMENTO INTERCAPEDINE

Questa tecnologia permette di far circolare acqua di rete e/o acqua gelida, proveniente da un circuito esistente, all'interno dell'intercapedine di riscaldamento. L'apparecchiatura viene fornita con gli attacchi per l'entrata e l'uscita dell'acqua di raffreddamento e con i comandi "Cook" e "Chill" per la selezione dell'operazione. I tempi e le temperature raggiungibili dipendono dal tipo di lavorazione e dalla temperatura dell'acqua che circola all'interno dell'intercapedine. Questo sistema è studiato, in particolare, per la lavorazione di prodotti liquidi.

## DOUBLE - JACKET COOLING PREARRANGEMENT

*This technology allows the circulation of network water and/or frozen water, coming from an existing circuit, inside the heating double-jacket. The equipment is supplied with the inlet and outlet connections of cooling water and with the "Cook" and "Chill" controls to select the required operation. Times and temperatures reachable depend on type of (food) processing and on temperature of water circulating inside the double-jacket. This system has been created in particular for liquid products.*

## TEMPI DI RISCALDAMENTO 20÷90 °C CON COPERCHIO CHIUSO HEATING UP TIME (20° TO 90 °C) WITH LID CLOSED

CARICO FILLING	MODELLO / MODEL					
	070	105	130	180	250	320
50 %	17 min.	20 min.	20 min.	21 min.	25 min.	29 min.
75 %	23 min.	27 min.	27 min.	28 min.	27 min.	39 min.
100 %	29 min.	33 min.	33 min.	35 min.	42 min.	49 min.

## ALCUNE APPLICAZIONI CON BASKETT

Zuppe  
Minestre  
Bolliti vari  
Brodi  
Pasta  
Riso  
Salse fredde  
Salse calde  
Polenta  
Purè di patate e di altri legume  
Besciamella  
Crème  
Budini  
Gelatine  
Prodotti a base di latte

## MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF BASKETT

Soups  
Potages  
Boiled meat or fish or vegetables  
Stock  
Pasta  
Rice  
Hot sauces  
Cold sauces  
Yellow corn porridge  
Mashed potatoes  
Other legumes purée  
Pudding  
White sauce  
Jelly  
Milk based products



## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi.
- Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas, con oblò (optional) di ispezione con griglia di sicurezza per controllo ed eventuale integrazione di ingredienti in fase di cottura (optional).
- Telaio autoportante in AISI 304.
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.

### MESCOLATORE (modd. PR...M)

- Dispositivo automatico di mescolamento a 2 bracci con raschiatori in POM (teflon), completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di mescolamento, rotante nei due sensi, a funzionamento continuo o alternato, con regolazione delle velocità e dei tempi (compreso tempo pausa) direttamente dal pannello comandi in funzione del prodotto da lavorare.
- 99 programmi impostabili.

### VERSIONI 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.

### VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato e dal pressostato.

### VERSIONI VAPORE

- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente), controllato dalla scheda elettronica e da una valvola parzializzatrice.

## CONSTRUCTIVE FEATURES

- *Cooking vessel in stainless steel AISI 316 suitable for food products with high acidity.*
- *Vessel with electric tilting on front part.*
- *Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced*



*by means of gas springs, with inspection port (optional) with safety grid for controlling and, if necessary, adding ingredients while cooking (optional).*

- *Self-supporting frame in stainless steel AISI 304.*
- *Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.*
- *Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish.*
- *Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations.*

### MIXER VERSIONS (modd. PR...M)

- *Automatic mixing device with two arms and POM (teflon) scrapers, entirely removable to make cleaning easier. Rotation in both directions, working continuously or alternating, with speed regulation and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.*
- *99 programs to set.*

### 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.*

### ELECTRIC VERSIONS

- *Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board, with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT, and by the pressure switch.*

### STEAM VERSIONS

- *Heating by means of steam (from user system) controlled by electronic board and by a choking valve.*

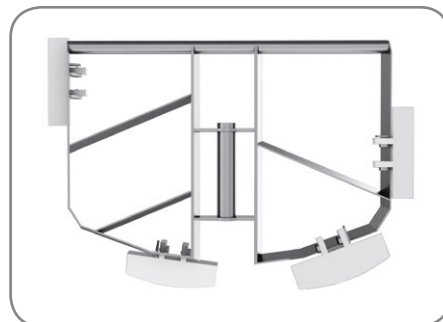
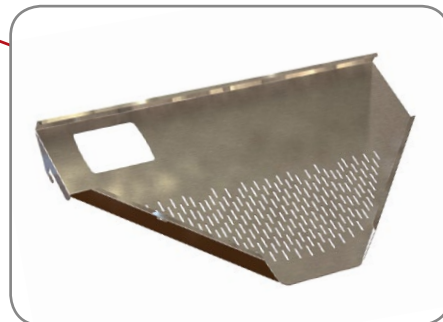


## PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

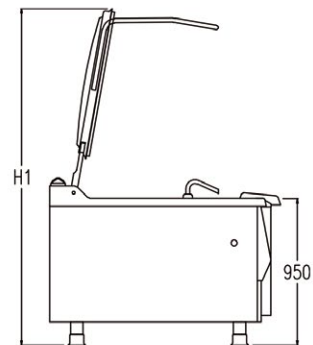
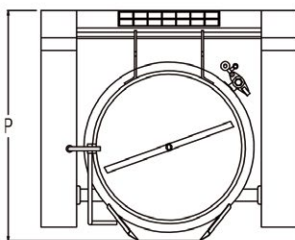
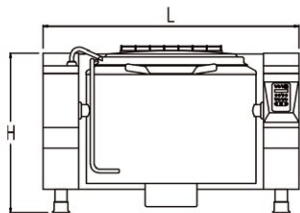
- Ruote
- Colino
- Doccia per il lavaggio
- Presa di corrente
- Valvola di scarico in acciaio inox
- Carrelli
- Mixers speciali su richiesta

## MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- *Wheels*
- *Strainer*
- *Cleaning shower*
- *Current tap 230 V*
- *Washout stainless steel valve*
- *Trolleys*
- *Customized mixing elements on demand*



## INSTALLAZIONE / INSTALLATION







Nuova scheda elettronica Firex,  
alta tecnologia in cucina.

*New Firex electronic control panel,  
cutting-edge technology in the kitchen.*

## SEMPLICITÀ ELETTRONICA

### Caratteristiche della scheda Firex:

- Touch screen da 7".
- Creazione e modifica di programmi di cottura, ciascuno di essi multifase.
- Cottura in modalità "Manuale".
- Impostazione multilingua dei messaggi.
- Facile da comprendere e da utilizzare.
- Garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 50°C fino a 100°C.
- Possibilità di effettuare cottura e raffreddamento del prodotto all'interno della vasca grazie al sistema (optional) di raffreddamento

- SCT2, quindi COOK&CHILL, disponibile nelle versioni con mixer.
- Controlla e ripristina automaticamente il livello di acqua dell'intercapedine.
- Permette di selezionare la quantità di litri d'acqua da caricare, se fredda o calda fino a 90°, ed effettua poi il carico automaticamente.
- Controlla 2 diverse sonde di temperatura standard: nel fondo e in vasca a contatto con il prodotto per le cotture più delicate o speciali.
- Concede la possibilità di far iniziare la cottura in una data e un orario precisi.

- Fornisce semplici messaggi e icone per un corretto e sicuro utilizzo.
- Spiega in maniera chiara se c'è un allarme e a quale componente interno si riferisce.
- Collegamento USB.
- Impostazioni di differenti unità di misura (°C/°F; Litri/galloni; etc).
- Impostazione programmi di mescolamento.
- Impostazione velocità di rotazione oraria ed antioraria.
- Regolazione tempi di mescolamento e pausa.

## ELECTRONIC SIMPLICITY

### Firex ETC Easy Touch Control control panel features:

- 7" touchscreen.
- Creation and editing of cooking programs, each of which is multi-phase.
- Cooking in "Manual" mode.
- Multilingual message setting.
- Easy to understand and use.
- Guaranteed setting of cooking times and extremely accurate temperatures from 50°C to 100°C.
- Possibility to cook and cool the product inside the cooking vessel thanks to the SCT2 chilling system (optional), therefore COOK&CHILL,

- available in versions with mixer.
- Automatically checks and replenishes the water level inside the double-jacket.
- Allows you to select the number of litres of water to load, cold or hot up to 90°, and then loads it automatically.
- Controls 2 different standard temperature probes: in the double-jacket and in the cooking vessel in direct contact with the food product for more accurate or specialist cooking.
- Allows you to start the cooking on a specific date and time.

- Displays simple messages and icons for proper and safe use.
- Clearly explains if there is an alarm and to which internal component it relates.
- USB connection.
- Settings for different units of measurement (°C/°F; Liters/gallons; etc).
- Self Diagnostics
- Command for rollover and return of the cooking vessel.
- Setting of mixing programmes with clockwise and anticlockwise rotation speed and pause time adjustment.

## PENTOLE RIBALTABILI / TILTING KETTLES

MOD.	Dimensioni Dimensions mm (L x P x H)		Vasca di cottura Cooking Vessel		Versione Elettrica Electric Version		Versione Gas Gas Version		Versione vapore Steam Version	
	H1 mm	Dim. vasca Pan dim. mm	Volume utile/ Totale Useful/Overall 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	
105	1355x1200 h. 1030	1900	600 ø h. 465	105/120	18,6	400/50 3N+PE AC	25	230/50 AC - 1N + PE	42/52	230/50 AC - 1N + PE
130	1355x1250 h. 1030	1950	600 ø h. 555	130/145	24,6	400/50 3N+PE AC	30	230/50 AC - 1N + PE	45/56	230/50 AC - 1N + PE
180	1455x1310 h. 1030	2050	700 ø h. 565	180/200	32,6	400/50 3N+PE AC	40	230/50 AC - 1N + PE	56/72	230/50 AC - 1N + PE
250	1555x1390 h. 1030	2120	800 ø h. 575	242/264	37,5	400/50 3N+PE AC	48	230/50 AC - 1N + PE	70/90	230/50 AC - 1N + PE
320	1655x1490 h. 1030	2200	900 ø h. 575	301/325	37,5	400/50 3N+PE AC	48	230/50 AC - 1N + PE	85/105	230/50 AC - 1N + PE
500	1755x1650 h. 1180	2540	1000 ø h. 700	467/500	38	400/50 3N+PE AC	58	230/50 AC - 1N + PE	100/120	230/50 AC - 1N + PE

Velocità mixer: 15-40 giri/minuto / Mixer speed: 15-40 rpm

Pressione intercapedine: 0,5 bar (or 1,5 bar su richiesta) / Jacket pressure: 0,5 bar (or 1,5 bar on demand)

VOCÊ ENCONTRA  
ESSE PRODUTO  
NA **ALCALÁ!**

**DISTRIBUIDORA OFICIAL**

**São Paulo e Interior:** (19) 99650-9977  
(19) 3601-1970  
(19) 3601-0525

**Rio de Janeiro:** (21) 97218-9977  
(21) 3995-0050

**ALCALÁ**  
cozinhas profissionais

www.alcala.com.br  
@alcalaequipamentos

## VERSIONI / VERSIONS



PR...



PR...M

MIXER SPECIALI SU RICHIESTA  
CUSTOMIZED MIXING  
ELEMENT ON DEMAND