

firex

friendly innovation



MULTIFRY

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** › PRESET FUNCTION FOR FRYING WITH OIL
- It** › FUNZIONE PARAMETRATA PER LA FRITTURA CON OLII
- De** › FUNKTION MIT PARAMETERSTEUERUNG FÜR DAS FRITTIEREN MIT ÖLEN
- Fr** › FONCTION PARAMÉTRÉE POUR LA FRITURE AVEC HUILES
- Es** › FUNCIÓN CON PARÁMETROS PARA FREÍR CON ACEITE

- **Gb** › HEATING ELEMENTS CAN BE ROTATED FOR VESSEL EASY CLEANING
- It** › RESISTENZE RUOTABILI PER UNA FACILE PULIZIA DELLA VASCA DI COTTURA
- De** › TAUCHSIEDER DREHBAR FÜR EINE LEICHTE REINIGUNG VOM GARBEHÄLTER
- Fr** › RÉSTANCES TOURNANTES POUR UN NETTOYAGE FACILE DE LA CUVE DE CUISSON
- Es** › RESISTENCIAS GIRATORIAS PARA LIMPIAR FÁCILMENTE LA CUBA DE COCCIÓN



- **Gb** › SUBMERSIBLE HEATING ELEMENTS
- It** › RESISTENZE AD IMMERSIONE DIRETTA
- De** › INDUSTRIE-TAUCHSIEDER
- Fr** › RÉSTANCES À IMMERSION DIRECTE
- Es** › RESISTENCIAS DE INMERSIÓN DIRECTA



- **Gb** › PRESET "MELTING" HEATING FUNCTION FOR FRYING WITH LARD
- It** › FUNZIONE DI RISCALDAMENTO "MELTING" PARAMETRATO PER LA FRITTURA CON STRUTTO
- De** › HEIZFUNKTION "MELTING" MIT PARAMETERSTEUERUNG FÜR DAS FRITTIEREN MIT SCHMALZ
- Fr** › FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT « MELTING » PARAMÉTRÉ POUR LA FRITURE AVEC SAINDOUX
- Es** › FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO "MELTING" CON PARÁMETROS PARA FREÍR CON MANTECA



**AUTOMATIC FRYERS
FRIGGITRICI AUTOMATICHE
AUTOMATISCHEN FRITEUSEN
FRITEUSES AUTOMATIQUES
FRIGIDORAS AUTOMATICAS**



■ **Gb** › Modern food production centres need fast, strong, reliable and solid equipment. These requirements, which are even more important for frying processes, guided the creation of Multifry. These high-performance industrial fryers can be controlled by means of a simple and reliable electronic system for a completely automatic cooking process. Solid and ergonomic, they feature a complete range of safety devices to safeguard operators' health. The MULTIFRY series includes 8 models and is available in electrically and gas-heated versions.

■ **It** › I moderni centri di produzione pasti hanno bisogno di apparecchiature veloci, potenti, affidabili e compatte. Queste indicazioni sono i punti chiave per la realizzazione di Multifry. Estremamente performanti, queste friggatrici industriali

sono controllate da un sistema elettronico semplice ed affidabile per la massima automazione della cottura. Compatte ed ergonomiche, sono dotate di tutti i sistemi di sicurezza a massima garanzia per la salute degli operatori. Composta da 8 modelli, la gamma Multifry è disponibile nelle versioni a riscaldamento gas ed elettrico.

■ **De** › Moderne Gastronomiebetriebe und Großküchen sind auf schnelle, leistungsstarke, zuverlässige und kompakte Küchengeräte angewiesen. Diese Anforderungen gelten auch für das Frittieren von Speisen und standen daher bei der Entwicklung von Multifry im Mittelpunkt. Diese industriellen Friteusen sind mit einer sehr einfachen und zuverlässigen elektronischen Steuerung für maximale Automatisierung vom Frittieren ausgestattet. Die kompakten und

ergonomischen Geräte verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen, die für die Gesundheit der Bedienpersonen garantieren.

Die Serie Multifry umfasst 8 Modelle, die in der elektrischen oder gasbeheizten Ausführung erhältlich sind.

■ **Fr** › Les centres modernes de production des repas nécessitent d'appareils rapides, puissants, fiables et compacts. Ces indications, qui sont encore plus valables pour les processus de friture, sont les mots clé pour la réalisation de Multifry. Extrêmement performantes, ces friteuses industrielles sont contrôlées par un système électronique simple et fiable pour une automatisation optimale de la cuisson. Compactes et ergonomiques, elles sont dotées de tous les systèmes de sécurité pour la sauvegarde de la

santé des opérateurs. Composée de 8 modèles, la gamme Multifry est disponible dans les versions à réchauffement à gaz et électrique.

■ **Es** › Los modernos centros de producción de comidas necesitan instalaciones veloces, potentes, fiables y compactas. Estas directrices, más válidas todavía para los procesos de freído, han sido las palabras clave para la realización de Multifry. Con un altísimo rendimiento, estas freidoras industriales son controladas por un sistema electrónico sencillo y fiable para la máxima automatización de la cocción. Compactas y ergonómicas, están equipadas con todos los sistemas de seguridad para garantizar al máximo la salud de los trabajadores. Compuesta por 8 modelos, la gama Multifry está disponible en las versiones de calentamiento a gas y eléctrico.



MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF MULTIFRY

- Fish
- Shellfish
- Chicken sticks
- Meat
- Meat balls
- Cutlets
- Rice balls
- French fries
- Vegetables
- Doughnut
- Sweets
- Fritters
- Nuts



НЕКОТОРЫЕ ВИДЫ ПРИМЕНЕНИЯ MULTIFRY

- Рыба
- Моллюски
- Куриные ножки
- Мясо
- Котлетки
- Битки в кляре
- Аранчини
- Картофельные чипсы
- Овощи
- Пончики
- Сладости
- Оладьи
- Орешки



CONSTRUCTIVE FEATURES

- Frame in stainless steel AISI 430 thickness 20/10.
- Outer cover in stainless steel AISI 304.
- Vessel in stainless steel AISI 304 thickness 15/10 and top 20/10.
- Lower frontal panel is lifting to discharge oil and to reach heating elements.
- Discharge valve located under the vessel, of 1", with heatless handle.
- Basket lifting with linear timed effector, controlled by the electronic card.
- Electromechanical safety thermostat with visual signal on the display of electronic card and acoustics signal by means of buzzer.
- Exact control of temperature (+/- 1°C) thanks to probe K positioned in the vessel directly in contact with oil. Differential of 1°C to heating re-starting.
- Setting of frying time with countdown start only at product immersion time.
- Program for basket immersion only after reaching temperature set-point.
- "Melting" function, especially set to frying with lard and alimentary greases.
- Models FAGM070 and FAEM070 equipped with 2 little independent baskets of stainless steel with heatless handle.
- Models FAGT... and FAET... (versions with hopper) equipped with a drilled basket of AISI 304, with opening system of bottom with safety lock, with an heatless handle, 4 wheels of stainless steel and safety guides fixed on the top. Trolley with revolving wheels, to

be located under the hopper, for product discharging, equipped with 3 GN 2/1 containers.

GAS VERSIONS

- Electronic ignition with incandescence.
- High efficiency torch burners located on the frontal part of the vessel.
- Exchanger pipes welded in the internal part of cooking vessel with tube baffles.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating elements directly dipped in oil, they can be lifted to make an easy cleaning of the frying vessel.



КОНСТРУКЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Несущая конструкция из AISI 304 толщиной 20/10.
- Внешний кожух из стали AISI 304.
- Емкость из стали inox AISI 304 толщиной 15/10, панель - 20/10.
- Подъемная нижняя фронтальная панель для слива растительного масла и доступа к нагревательным элементам.
- Сливной клапан, расположенный под варочной емкостью 1", с атермической ручкой.
- Поднятие корзины при помощи линейного исполнительного механизма, запрограммированного по времени, управляемого электроплатой.
- Электромеханический предохранительный термостат с визуализацией операций осуществляемых на дисплее электронной платы и акустической сигнализации посредством зуммера.
- Точная регуляция температуры (+/- 1°C) благодаря

расположению зонда К в емкости, в непосредственном контакте с растительным маслом. Дифференциал Δt 1°C для возобновления нагревания.

- Регуляция времени жарки при запуске обратного отсчета в момент погружения продукта.
- Программа опускания корзины при достижения заданной температуры.
- Функция нагревания "Melting" со специально заданными параметрами для жарки в смальце и пищевых жирах.
- Модели FAGM070 и FAEM070 снабжены 2-мя независимыми корзинами из нержавеющей стали с атермической ручкой.
- Модели FAGT... и FAET... (версии с воронкой) снабжены перфорированной корзиной из AISI 304 с системой открытия днища, предохранительным стопором и атермической ручкой, 4-мя колесиками из нержавеющей стали и предохранительными направляющими, зафиксированными на панели. Тележка с поворотными колесиками для установки под воронкой для выгрузки продукта, снабженного 3-мя контейнерами GN 2/1.

ГАЗОВАЯ ВЕРСИЯ

- Электронное включение накаливания.
- Высокоэффективные факельные горелки, расположенные на фронтальной части фритюрницы.
- Теплообменные трубки, приваренные внутри варочной емкости к трубчатым дефлекторам.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ

- Поворотные нагревающие элементы прямого погружения для облегчения очистки фритюрницы.





ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- is extremely easy to learn and to use
- allows to set temperatures very precise with values from 50°C to 190°C
- controls the temperature with the probe inside the vessel directly in contact with the oil
- gives the possibility to set the frying time, in the meaning of basket immersion
- leads the basket movements: immersion, after reaching the oil set temperature, and surface timed
- grants the restart of heating when the temperature goes down of 1 C
- permits to fry with lards or solid grease that with the melting function may be perfectly melted, without burning, before cooking
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control
- provides simple messages and alarms to help to

identify and correct the most common errors of use

- has 2 digital displays with 3 digits showing product and set temperature or countdown for end of cooking time
- shows with a continous light signal that heating is on.

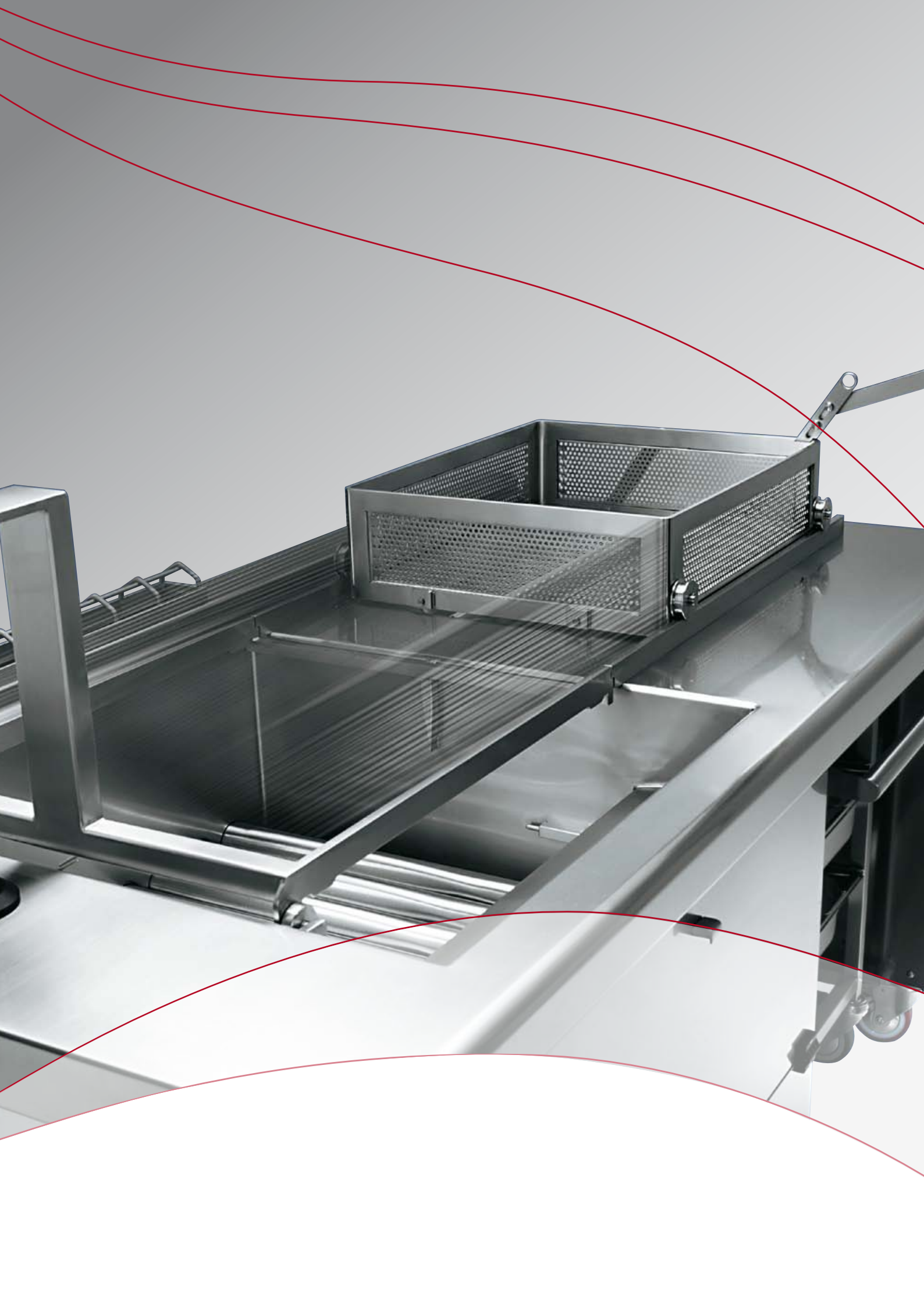
ПРОСТОТА ЭЛЕКТРОНИКИ

Характеристики электроплаты Firex:

- предельно проста для понимания и эксплуатации;
- гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуру в диапазоне от 50°C до 190°C;
- контролирует температуру с помощью зонда, расположенного в емкости в контакте с растительным маслом
- позволяет установить время погружения корзины.
- управляет ходом корзины: погружение при достижения температуры, установленной для растительного масла и извлечение,

запрограммированного по времени.

- определяет возобновление нагревания в момент снижения температуры всего лишь на один градус Цельсия.
- Дает возможность использовать смалец или твердые жиры, которые благодаря функции «melting» полностью растворяются перед началом приготовления, не пригорая.
- имеет предустановку для подсоединения к ПК или контроллеру HACCP
- предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации
- имеет два трехзначных цифровых дисплея, визуализирующих установленную температуру и температуру продукта или оставшееся до окончания цикла приготовления время.
- Немигающий световой сигнал указывает на включенное нагревание.





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 alitadada.it - printed in Italy by grafiche italprint