

filifex

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;
- Maggior 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 versatilitad 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.

ALCUNE APPLICAZIONI CON HIGH-P

	70 litri		130 litri	
Confettura arance	kg 40	15/20 min	kg 75	25 min
Marmellata di pesche	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Marmellata di albicocche	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Marmellata di fragole	kg 45	15/20 min	kg 80/85	25 min
Marmellata di frutti di bosco	kg 45	15/20 mn	kg 80/85	25 min
Basi di frutta per gelateria	kg 45	10/15 min	kg 80/85	20 min
Topping per gelateria	kg 45	15 min	kg 80/85	20 min
Soffritto	kg 2	7 min	kg 4	8/9 min
Carne rosolata	kg 15	15 min	kg 25	20/25 min
Ragù di carne	kg 50	35 min	kg 85/90	45 min
Pomodoro semplice	kg 50	20 min	kg 90	25 min
Mostarda di verdure	kg 35	3 ore	kg 60	4 ore
Salsa bruschette	kg 35	15 min	kg 60	20 min
Verdure a vapore	kg 35	5/10 min	kg 60	10/15 min
Salsa di verdure	kg 45	15 min	kg 80/85	20 min

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF HIGH-P

	70 liters		130 liters	
<i>Orange marmalade</i>	<i>kg 40</i>	<i>15/20 mins</i>	<i>kg 75</i>	<i>25 mins</i>
<i>Peach jam</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>	<i>kg 80/85</i>	<i>25 mins</i>
<i>Apricot jam</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>	<i>kg 80/85</i>	<i>25 mins</i>
<i>Strawberry jam</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>	<i>kg 80/85</i>	<i>25 mins</i>
<i>Wild berry jam</i>	<i>kg 45</i>	<i>15/20 mins</i>	<i>kg 80/85</i>	<i>25 mins</i>
<i>Ice cream fruit bases</i>	<i>kg 45</i>	<i>10/15 mins</i>	<i>kg 80/85</i>	<i>20 mins</i>
<i>Ice cream toppings</i>	<i>kg 45</i>	<i>15 mins</i>	<i>kg 80/85</i>	<i>20 mins</i>
<i>Mirepoix</i>	<i>kg 2</i>	<i>7 mins</i>	<i>kg 4</i>	<i>8/9 mins</i>
<i>Browned meat</i>	<i>kg 15</i>	<i>15 mins</i>	<i>kg 25</i>	<i>20/25 mins</i>
<i>Meat sauce</i>	<i>kg 50</i>	<i>35 mins</i>	<i>kg 85/90</i>	<i>45 mins</i>
<i>Plain tomato</i>	<i>kg 50</i>	<i>20 mins</i>	<i>kg 90</i>	<i>25 mins</i>
<i>Vegetable pickles</i>	<i>kg 35</i>	<i>3 hrs</i>	<i>kg 60</i>	<i>4 hours</i>
<i>Bruschetta sauce</i>	<i>kg 35</i>	<i>15 mins</i>	<i>kg 60</i>	<i>20 mins</i>
<i>Steamed vegetables</i>	<i>kg 35</i>	<i>5/10 mins</i>	<i>kg 60</i>	<i>10/15 mins</i>
<i>Vegetable sauces</i>	<i>kg 45</i>	<i>15 mins</i>	<i>kg 80/85</i>	<i>20 mins</i>



CARATTERISTICHE

- Recipiente in acciaio inox AISI 304.
- Doppia parete in acciaio inox AISI 304.
- Ribaltamento elettrico del recipiente.
- Coperchio per il sottovuoto in acciaio inox AISI 304 (spessore 25/10), con manico ergonomico atermico, bilanciato da molla a gas.
- Specola visiva con tergicristallo e luce LED a basso consumo per il controllo della cottura.
- Tramoggia di carico per l'aggiunta di ingredienti durante la cottura.
- Valvola per regolare il livello di vuoto e manometro analogico.
- Tiranti in acciaio inox per la chiusura del coperchio.
- Telaio autoportante in acciaio inox AISI 304 (spessore 30-40/10)
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro.
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 per il livellamento al pavimento, con coperture rimovibili per le operazioni di pulizia.
- Accessibilità rapida alle parti funzionali principali (scheda elettronica, fusibili, termostati...)
- Grado di protezione IPX 5.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Riscaldamento tramite camicia di vapore a temperatura regolabile fino a 134 °C.
- Vapore generato mediante resistenze corazzate in lega INCOLOY -800, controllate da scheda elettronica con attivazione automatica del minimo 2° C prima del SETPOINT e pressostato fissato a 2 bar.
- Valvola di sfiato per l'eliminazione dell'aria all'interno dell'intercapedine per ottimizzare il riscaldamento.
- Controllo della pressione nell'intercapedine mediante pressostato, valvola di sicurezza del vuoto.
- Valvola e manometro analogici.
- Riempimento automatico dell'intercapedine.
- Sistema di taglio brevettato con ruote dentate e coltelli fino a 600 R pm.
- Controllo elettronico delle funzioni tramite scheda elettronica a bordo macchina.
- Controllo della temperatura tramite due sonde (prodotto, intercapedine).
- Vuoto con pompa ad anello liquido regolabile manualmente da bypass sul coperchio. Regolazione del vuoto fino a -930 mbar.
- Utensile a tre bracci con raschiatori in Teflon per miscelare: rotazione in senso orario e antiorario, la selezione della velocità (12-60 rpm) e il tempo (pausa compresa) selezionabili attraverso la scheda elettronica a bordo macchina.

PANNELLO DI CONTROLLO

Funzione

- Interruttore generale.
- Impostazione temperatura.

- Impostazione tempo.
- Start / stop tempo di cottura.
- Selezione temperatura tramite le due sonde di temperatura.
- Sistema di ribaltamento.
- Luce per ispezione di cottura attraverso l'oblò sul coperchio
- On / off pompa del vuoto.
- Rubinetto motorizzato di scarico valvola DIN DN 50.
- Selettore potenza per modelli elettrici.
- Selettori per il controllo del mixer.

SEGNALI

- Segnale acustico e visivo del livello acqua minima nell'intercapedine.
- Segnale visivo per riscaldamento.
- Countdown del tempo.
- Buzzer acustico per la fine del tempo di cottura.
- Blocco pompa.
- Vacuometro.

SICUREZZA

- Pulsante d'emergenza.
- Valvola di sicurezza dell'intercapedine.
- Valvola di sfiato dell'intercapedine.
- Miscelazione attiva solo quando il coperchio è chiuso.
- Termostato di sicurezza per evitare il surriscaldamento con ripristino manuale.
- Blocco di sicurezza di ribaltamento quando il coperchio è chiuso.
- Riscaldamento spento quando il recipiente è inclinato.

FEATURES

- AISI 304 stainless steel vessel. AISI 304 stainless steel double wall.
- Vessel with electric tilting device.
- 25/10 thick AISI 304 stainless steel lid for sous-vide cooking, with ergonomic, heat-resistant handle; balanced by means of a gas spring.
- Sight glass with wiper and low-consumption LED light to control cooking session.
- Loading hopper for adding of ingredients during cooking session.
- Tank vacuum level valve and analog gauge.
- Stainless steel tie-rods for lid closure.
- Free-standing 30-40/10 thick AISI 304 stainless steel frame.
- Fibreglass panels ensure thermal insulation.
- Adjustable AISI 304 stainless steel feet level the machine with the floor; fitted with removable coverings for ease of cleaning.
- Quick access to main functional parts (electronic board, fuses, thermostats, etc.).
- IPX5 water protection.

FUNCTIONAL FEATURES

- Steam-jacket heating with temperature control up to 134°C.
- The steam is generated by INCOLOY armoured heating elements controlled

by an electronic board with self-activating minimum temperature at 2°C before SETPOINT and 2bar constant pressure valve.

- *Discharge valve for discharge of air from the jacket in order to optimise heating.*
- *Equipped with jacket pressure valve and vacuum safety valve.*
- *Analog valve and gauge.*
- *Automatic filling jacket.*
- *Patented cutting system with toothed wheels and blades up to 600rpm.*
- *Electronic control of the functions by means of an electronic board on the side of the machine.*
- *Temperature control by means of two probes (product, jacket).*
- *Liquid ring vacuum pump can be adjusted manually by means of a bypass on the lid.*
- *Vacuum setting down to -930mbar.*
- *Mixer with three arms and Teflon scrapers: clockwise and counter-clockwise rotation, speed (12-60rpm) and time (interval included) can be selected by means of the electronic board on the side of the machine.*

CONTROL PANEL

Function

- Main switch.
- Temperature setting.
- Time setting.
- Start / stop cooking time.
- Temperature setting by means of the two temperature probes.
- Tilting system.
- Light to control cooking session through the window on the lid.
- On / off vacuum pump.
- DIN DN50 valve drain motorised tap.
- Power selector for electric heated versions.
- Mixer controls selectors.

SIGNALS

- Acoustic and visual signal for low water level in the jacket.
- Visual signal for heating.
- Countdown.
- End-of-cooking-time buzzer.
- Pump locking.
- Vacuum gauge.

SAFETY

- Emergency button.
- Jacket safety valve.
- Jacket discharge valve.
- The mixer only works when the lid is closed.
- Safety thermostat to avoid overheating with manual reset.
- A safety lock ensures the vessel can not be tilted when the lid is closed.
- Heating cut-off when the vessel is inclined.

SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- è estremamente facile da comprendere e da utilizzare;
- garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 20°C fino a 140°C;
- emette un segnale acustico per indicare la fine della cottura;
- controlla 2 diverse sonde di temperatura: nel fondo (standard) e in vasca a contatto con il prodotto (optional) per le cotture più delicate o speciali;
- è sempre predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP;
- fornisce semplici messaggi per identificare e correggere i più comuni errori di utilizzo;
- permette di regolare la velocità del mescolatore cutter nei due sensi e di impostare un tempo di pausa.

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- *is extremely easy to learn and to use;*
- *grant to set times and temperatures very precise with values from 20°C to 220°C;*
- *emits an acoustic signal to indicate the end of cooking;*
- *offers 2 different temperature probes: in the bottom (standard) and in the vessel in contact with the product (optional);*
- *is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control;*
- *provides simple messages to help to identify and correct the most common errors of use;*
- *grant to set the mixing cutter speeds in clock and anticlockwise and to set the pause time.*



PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Cesto
- Mescolatore a tre bracci
- Ruote
- HACCP Controller

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

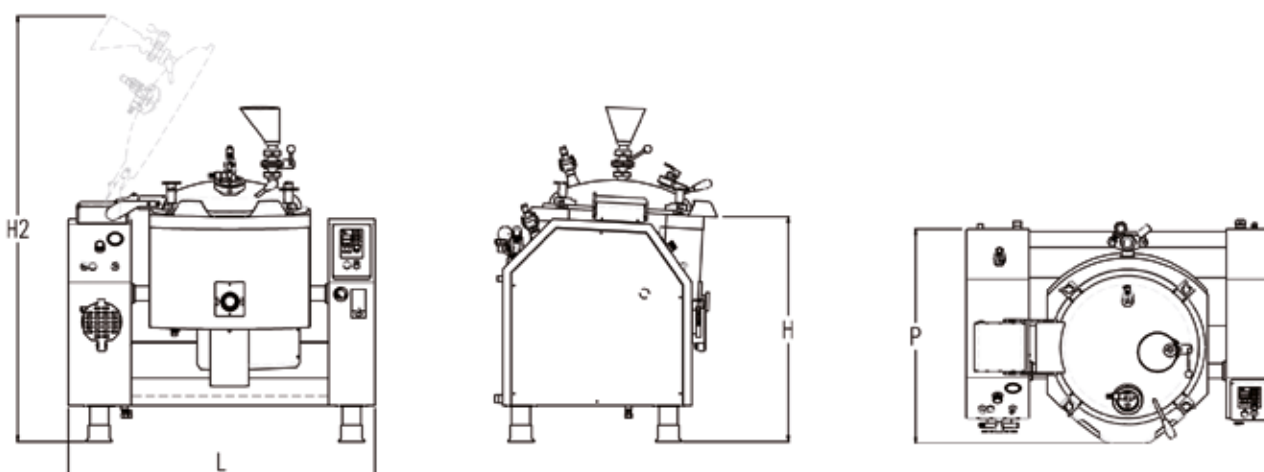
- *Baskett insert*
- *Mixing device with three arms*
- *Wheels*
- *HACCP Controller*



CUOCITORE SOTTOVUOTO / VACUUM COOKER

Dato / Data	U.M.	HIGH-P070E	HIGH-P070V	HIGH-P130E	HIGH-P130V
Potenza Elettrica / Electric Power	kW	38.50	2.50	58	4
Tensione / Voltage	Volt	380-415V 3N ~ 50 Hz	380-415V 3N ~ 50 Hz	380-415V 3N ~ 50 Hz	380-415V 3N ~ 50 Hz
IPX		5	5	5	5
Pressione vapore / Pressure steam	bar	-	2	-	2
Portata vapore / Steam load	Kg/h	-	70	-	100
Vuoto / Vacuum	mbar	-930	-930	-930	-930
Numero giri / Mixer speed	Rpm	12÷60	12÷60	12÷60	12÷60
Numero giri Cutter / Cutter speed	Rpm	600	600	600	600
Diametro vasca / Vat diameter	mm	600	600	700	700
Altezza vasca / Cooking vessel depth	mm	320	320	400	400
Superficie Fondo / Cooking vessel surf.	dmq	28	28	38	38
Capacità totale / Overall Capacity	Lt	90	90	154	154
Capacità utile / Useful Capacity	Lt	70	70	130	130
Dim. Esterne (A) / External Dimens. (A)	mm	1.300	1.300	1.400	1.400
Dim. Esterne (B) / External Dimens. (B)	mm	908	908	1030	1030
Dim. Esterne (H = piano di lavoro) / External Dimens. (H = working top)	mm	952	952	1130	1130
Dim. Esterne (H2 = coperchio aperto) / External Dimens. (H2 = lid opened)	mm	1.805	1.805	2050	2050
Peso netto / net weight	Kg	360,0	360,0	460,00	460,00

INSTALLAZIONE / INSTALLATION





f i r e x . i t



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2008=

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= OHSAS 18001 =

