

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 OLI
- 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** › RÉISTANCES 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** › RÉISTANCES 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.



ALCUNE APPLICAZIONI DI MULTIFRY

- Pesce
- Molluschi
- Coscette di pollo
- Carne
- Polpette
- Cotolette
- Arancini
- Patatine
- Verdure
- Krafen
- Dolci
- Frittelle
- Noccioline

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF MULTIFRY

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





CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura portante in AISI 430 spessore 20/10.
- Rivestimenti esterni in AISI 304.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 da 15/10 e piano in 20/10.
- Pannello frontale inferiore sollevabile per lo scarico dell'olio e l'accesso agli elementi riscaldanti.
- Valvola di scarico posta sotto la vasca di cottura da 1" con maniglia atermica.
- Sollevamento cestello con attuatore lineare temporizzato comandato dalla scheda elettronica.
- Termostato di sicurezza elettromeccanico con segnalazione visiva di intervento sul display della scheda elettronica e acustica tramite buzzer.
- Precisa regolazione della temperatura (+/- 1°C) grazie al posizionamento della sonda K in vasca a diretto contatto con l'olio. Differenziale di 1°C per la ripartenza del riscaldamento.
- Regolazione tempo di frittura con avvio countdown ad immersione del prodotto.
- Programma discesa cestello a raggiungimento del set-point temperatura.
- Funzione di riscaldamento "Melting" appositamente parametrato per la frittura con strutto e grassi alimentari.
- Modelli FAGM070 e FAEM070 dotati di 2 cestelli indipendenti in acciaio inossidabile con maniglia atermica.
- Modelli FAGT... e FAET... (versioni con tramoggia) dotati di cesto

forato in AISI 304 con sistema di apertura del fondo con fermo di sicurezza a maniglia atermica, 4 ruote in acciaio inossidabile e guide di sicurezza fissate al piano. Carrello con ruote girevoli da posizionare sotto la tramoggia per lo scarico del prodotto dotato di 3 contenitori GN 2/1.

VERSIONE GAS

- Accensione elettronica ad incandescenza.
- Bruciatori a torcia ad alto rendimento posti sulla parte frontale della vasca.
- Tubi scambiatori saldati all'interno del recipiente di cottura con deflettori tubolari.

VERSIONI ELETTRICHE

- Resistenze ad immersione diretta ruotabili per una facile pulizia della vasca di cottura.



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.*





SEMPlicità ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- è estremamente facile da comprendere e da utilizzare
- garantisce di impostare temperature estremamente precise con valori da 50°C fino a 190°C
- controlla la temperatura attraverso la sonda in vasca a diretto contatto con l'olio
- permette di impostare il tempo di frittura inteso come tempo di immersione del cesto
- gestisce i movimenti del cesto: immersione al raggiungimento della temperatura impostata per l'olio ed emersione temporizzata
- determina la ripartenza del riscaldamento nel momento in cui la temperatura si abbassa di un solo grado centigrado
- dà la possibilità di usare strutto o grassi solidi che con la funzione melting vengono perfettamente sciolti prima dell'inizio della
- cottura senza bruciare
- è sempre predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP
- fornisce semplici messaggi e allarmi per identificare e correggere i più comuni errori di utilizzo
- dispone di due display digitali a 3 cifre che mostrano temperatura impostata e temperatura prodotto o tempo mancante alla fine del ciclo di cottura
- indica con un segnale luminoso costante se il riscaldamento è attivo.

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 standardly 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 continuous light signal that heating is on.



1

FRIGGITRICI AUTOMATICHE / AUTOMATIC FRYERS

Capacità Capacity	Dimensioni Dimensions mm.	Vasca di cottura Cooking Vessel				Versione Gas Gas Version		Versione Elettrica Electric Version	
		Vasca Vessel nr.	Capacità vasca Vessel capacity lt.	Capacità cesto Basket capacity kg.	Dimensioni cestello Basket dimensions mm.	Collegamento elettrico Elect. connection V/Hz	Potenza gas Gas power rating Kw	Collegamento elettrico Elect. connection V/Hz	Potenza elettrica Elect. power rating Kw
FA.M. 070	1000x900 h. 900	1	70	3,5+3,5	(28x47x13,5) x2	230/50 AC - 1N + PE	47	400/50 3N+PE AC	36
FA. T070..	1800x900 h. 900	1	70	7	56,4x47x13,5	230/50 AC - 1N + PE	47	400/50 3N+PE AC	36
FA. T2-070	2800x900 h. 900	2	70+70	7+7	(56,4x47x13,5) x2	230/50 AC - 1N + PE	47+47	400/50 3N+PE AC	36+36

Cottura di patatine fritte congelate: 50kgs/h per vasca / Frozen chips production: 50 kg/h each vessel

VERSIONI / VERSIONS



FAGT 070 SX
FAET 070 SX



FAGT 070 DX
FAET 070 DX



FAGM 070
FAEM 070



FAGT 2-070
FAET 2-070



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 =

