

**FIFEX**

*friendly innovation*



**BETTERPAN**

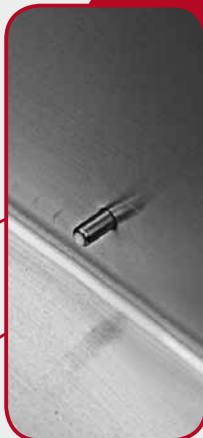
**MAJOR LINE**

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



- Gb** › AUTOMATIC BASKETS LIFTING SYSTEM ON DEMAND
- It** › VERSIONI CON COMODO E FUNZIONALE SISTEMA ALZACESTI
- De** › STEUERUNG AUTOMATISCHE KORBANHEBUNG AUF ANFRAGE
- Fr** › SOULÈVEMENT AUTOMATIQUE PANIERS SUR DEMANDE
- Es** › ELEVACIÒN AUTOMÀTICA CESTOS BAJO PEDIDO

- Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS
- It** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTISTICA
- De** › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR
- Fr** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS
- Es** › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES



- Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO



- Gb** › PAN WITH ROUNDED CORNERS GUARANTEEING A HIGHER LEVEL OF HYGIENE AND EASIER MAINTENANCE
- It** › VASCA CON ANGOLI ARROTONDATI PER UNA MAGGIORE IGIENE E UNA PIÙ FACILE PULIZIA
- De** › BECKEN MIT ABGERUNDETEN ECKEN FÜR BESSERE HYGIENE UND EINFACHES SAUBERMACHEN
- Fr** › CUVE AVEC ANGLES ARRONDIS POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE ET UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ
- Es** › CUBA CON RINCONES REDONDEADOS PARA UNA MAYOR HIGIENE Y PARA FACILITAR SU LIMPIEZA

- Gb** › DOUBLE-WALLED AUTOCLAVE LID WITH SEALING RING WITH A SINGLE JUNCTURE POINT
- It** › COPERCHIO AUTOCLAVE A DOPPIA PARETE CON GUARNIZIONE DI TENUTA AD UNICO PUNTO DI GIUNTURA
- De** › DECKEL STAHLBEHÄLTER MIT DOPPELTER WAND UND DICHTUNG MIT EINER VERBINDUNGSSTELLE
- Fr** › COUVERCLE AUTOCLAVE À DOUBLE PAROI AVEC GARNITURE D'ÉTANCHÉITÉ À UN SEUL POINT DE JONCTION
- Es** › TAPA AUTOCLAVE DE DOBLE PARED CON JUNTA HERMÉTICA CON SÓLO UN PUNTO DE UNIÓN



- Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA



**MULTIPURPOSE BRATT PANS**  
**BRASIERE POLIVALENTI**  
**KIPPBRATPFANNEN**  
**MULTIPURPOSE BRATT PANS**  
**SARTENES POLIVALENES**



■ **Gb** › Betterpan is a multipurpose cooking appliance designed for carrying out the main cooking methods: boiling, browning, frying and pressure cooking. By means of the electronic device it is possible to set different cooking programs: from omelettes to fish fillets, from steamed vegetables to meat sauces. Thanks to its versatility and its compact dimensions, Betterpan can be installed even in very limited spaces. It is an irreplaceable element that can be used as catering equipment and in central kitchens, in public and private canteens, in small and medium-sized food industries and laboratories.

■ **It** › Betterpan è un macchinario di cottura polivalente, progettata per assolvere alle principali funzioni; può bollire, rosolare, friggere e cuocere in pressione. Grazie all'applicazione

elettronica è possibile impostare svariati programmi di cottura e produrre dall'omelette al filetto di pesce, dalle verdure al vapore ai sughi di carne. Le dimensioni compatte e la polivalenza di Betterpan permettono l'installazione anche negli ambienti meno spaziosi. Elemento insostituibile, trova applicazione nei catering e cucine centralizzate, mense pubbliche e private, piccole e medie industrie alimentari e laboratori.

■ **De** › Betterpan ist eine vielseitige Kippbratpfanne, die sich für alle wichtigen Funktionen einsetzen lässt und sich unter anderem zum Garen, Anbraten, Frittieren und Kochen unter Druck eignet. Die elektronische Steuerung des Geräts macht das Einstellen verschiedener Garprogramme möglich zur Zubereitung zahlreicher Gerichte, vom Omelett über Fischfilet bis zu

gedämpftem Gemüse und Fleischsaucen. Aufgrund seiner kompakten Bauweise kann Betterpan auch an beengten Standorten problemlos aufgestellt werden. Ein unverzichtbares Gerät für Cateringfirmen und Großküchen, öffentliche und private Kantinen, kleine und mittelständische Lebensmittelindustrie und Küchen.

■ **Fr** › Betterpan è une sauteuse pour cuisson polyvalente, projetée pour exécuter les fonctions principales: bouillir, rissoler, frire et cuire en pression. Grâce à l'application électronique, il est possible de sélectionner divers programmes de cuisson et produire de l'omelette au filet de poisson, des légumes à la vapeur aux sauces de viande. Les dimensions compactes et la polyvalence de Betterpan permettent aussi l'installation dans des locaux plus petits. Un

élément irremplaçable car elle est utilisée dans les catering et les cuisines centrales, cantines publiques et privées, petites et moyennes industries alimentaires et laboratoires.

■ **Es** › Betterpan es una máquina de cocción polivalente, proyectada para realizar las principales funciones; puede hervir, dorar, freír y cocer a presión. Gracias a la aplicación electrónica se pueden programar diferentes programas de cocción y realizar de las tortillas francesas a los filetes de pescado, de las verduras al vapor a las salsas de carne. Las dimensiones compactas y la polivalencia de Betterpan también permiten instalarla en ambientes poco espaciosos. Elemento insustituible, se puede usar en catering y en cocinas centralizadas, en comedores públicos y privados, en pequeñas y medianas industrias de alimentación y en laboratorios.

## SAVING WITH THE COOKING UNDER PRESSURE ЭКОНОМИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

**Lower energy consumption**  
Потребление энергии **- 40/60 %**

**Shorter cooking time**  
Время приготовления **- 30/40 %**

**Lower cooking water consumption**  
Потребление воды при приготовлении **- 70 %**

**Smaller shrinkage in weight /** Меньшее сокращение веса

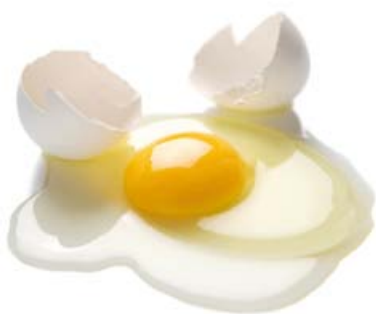
**Better quality in end-item /** Более высокое качество конечного продукта

### MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF BETTERPAN

Stews \_\_\_\_\_ braising and cooking under pressure  
Fried rice and legumes \_\_\_\_\_ frying  
Cutlet \_\_\_\_\_ searing  
Hamburger \_\_\_\_\_ grilling  
Beef- steak \_\_\_\_\_ grilling  
Sliced potatoes \_\_\_\_\_ under pressure  
Omelette/scramble eggs \_\_\_\_\_ braising  
Lentils \_\_\_\_\_ under pressure  
Sauerkraut \_\_\_\_\_ braising  
Fried bread \_\_\_\_\_ toasting  
Browned roasted beef \_\_\_\_\_ braising and cooking with core probe  
Bacon \_\_\_\_\_ sautéing  
Potatoes and onions \_\_\_\_\_ sautéing  
Pasta \_\_\_\_\_ boiling

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ BETTERPAN

Соусы для первых блюд \_\_\_\_\_ приготовление под давлением  
Рис \_\_\_\_\_ приготовление на пару  
Куриное мясо \_\_\_\_\_ отваривание  
Эскалоп \_\_\_\_\_ тушение  
Гуляш \_\_\_\_\_ тушение  
Котекино \_\_\_\_\_ отваривание  
Ребрышки \_\_\_\_\_ тушение  
Котлетки \_\_\_\_\_ жарение  
Омлет \_\_\_\_\_ тушение  
Бобовые \_\_\_\_\_ отваривание  
Фенхель \_\_\_\_\_ приготовление на пару  
Картофель \_\_\_\_\_ отваривание  
Шпинат \_\_\_\_\_ тушение  
Морковь \_\_\_\_\_ отваривание



## CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 15 mm) with rounded corners. Vessel with electric tilting on front part.
- Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs.
- Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 40/10).
- Outer cover in stainless steel AISI 304 fine satin finish.
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304, even of different heights, with removable cover for cleaning operations.
- Friendly Service: quick accessibility to the main components.
- Temperature regulation from 50° to 250° C by means of a sensor located into the bottom just under the cooking surface or by a second probe in the vat to ensure a precise survey and quick reaction of the heating.

## AUTOCLAVE VERSIONS

- Lid with double cover reinforced, balanced by means of gas springs.
- Mechanical locking system on four points.
- Alimentary silicone gummy gasket with only one jointing point.
- Double-wall Lid reinforced and springs loaded counterbalanced type with manual safety locking system controlled by two systems (lever and pressure).
- Safety valve set at 0,35 bar.
- Third probe (core-probe) to survey the temperature on the product core (optional on the version without autoclave).
- Internal protection filters, removable for cleaning operations.
- Automatic steam trap at the end of cooking cycle.

## GAS VERSIONS

- Heating by means of stainless high efficiency steel tube burners.
- Automatic ignition and flame control system without pilot burner.
- Heating controlled by the electronic cards with automatic activation of the minimum power 2°C before the SETPOINT, with thermocouple system to guarantee a correct measurement and an high reaction speed of the heating system.

## ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy controlled by electronic card with thermocouple system to guarantee a correct measurement and an high reaction speed of the heating system.
- Equipped with aluminium thermodiffuser.



## КОНСТРУКЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Варочная емкость из AISI 304 (днище толщиной 15 мм) с закругленными углами. Емкость с электрическим опрокидыванием относительно передней оси.
- Крышка с двойной изоляцией из AISI 304, уравновешенная пневматической пружиной.
- Независимый каркас из AISI 304 (толщина 40/10)
- Внешний кожух из сатинированной стали AISI 304.
- Регулируемые по высоте ножки из стали inox AISI 304, имеют съемную крышку для операций по очистке.
- Быстрый доступ к главным функциональным частям (Friendly Service).
- Регуляция температур от 50° до 250°C с помощью зонда температур, расположенного под варочной поверхностью, а также

зонда, расположенного в варочной емкости, являющихся гарантией точного определения и быстрого реагирования нагревающей системы.

## ВЕРСИЯ АВТОКЛАВ

- Крышка с двойной укрепленной стенкой, уравновешенная пневматической пружиной;
- Система механической блокировки четырех точек.
- Прокладка из силиконовой резины для пищевых продуктов с одним стыком.
- Система закрытия/открытия с двойным маневром для обеспечения максимальной безопасности.
- Предохранительный клапан, калиброванный при 0,35 бар
- Третий датчик-щуп для определения температуры в сердцевине продукта (опция на моделях без автоклава).
- Внутренние защитные фильтры, съемные для осуществления операций по очистке.
- Автоматический выпуск конденсата по окончании цикла конденсации.

## ГАЗОВАЯ ВЕРСИЯ

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из стали inox.
- Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки.
- Нагревание регулируется электронной платой с автоматической установкой минимальной температуры 2°C до заданных значений SETPOINT, с термопарой, являющихся гарантией точного определения и быстрого реагирования нагревающей системы.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРСИИ

- Нагревание регулируется электронной платой и термопарой, являющихся гарантией точного определения и быстрого реагирования нагревающей системы.
- Нагревание посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800, зафиксированных на днище, алюминиевый термодиффузор.



## ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

- communicates in the user's language;
- is extremely easy to learn and to use;
- grant to set times and temperatures very precise with values from 50°C to 250°C;
- gives the possibility to choose among different types of cooking: boiling, (deep) frying, pressure cooking, braising (browning/sautéing/searing), processing the product using the core probe or doing a soft cooking;
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking;
- allows to select water quantity in litres to charge, if cold or hot, and fills it later automatically;
- offers 3 different temperature

- probes: in the bottom, in the vessel in contact with the product and the core probe/hatpin;
- admit the possibility to set an heating start in a precise time and date in the future;
- can have as optional the automatic and temporized control of baskets lifting (version "-C");
- keeps the product at the end of cooking at a minimum temperature of 65°C, if programmed;
- points out the maintenance actions programmed following a schedule;
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control;
- provides simple messages to help to identify and to correct the most commun errors of use;
- explain easily if there's an

- alarm and to which component is referring to;
- has a big back lighted display.

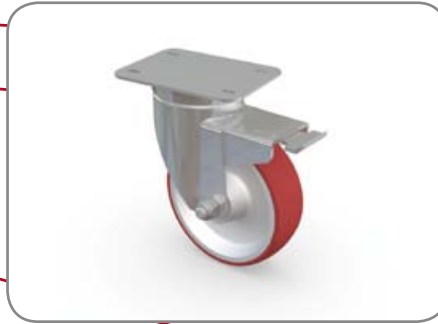
## ПРОСТОТА ЭЛЕКТРОНИКИ

Характеристики электроплаты Firex:

- сообщения на языке пользователя;
- предельно проста для понимания и эксплуатации;
- гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуру в диапазоне от 50°C до 250°C;
- возможность выбрать один из заданных видов приготовления: варить в воде, жарить во фритюре, готовить под давлением, поджаривать, или готовить, используя датчик-щуп для измерения температуры в сердцевине продукта, а также для медленного/деликатного приготовления;
- издает акустический сигнал по окончании приготовления;
- позволяет выбрать количество литров заливаемой воды, холодной или горячей, а затем осуществляет автоматический залив;
- предлагает 3 зонда определения стандартных температур: на днище, в варочной емкости в контакте с продуктом и в сердцевине, посредством датчика щупа;
- предоставляет возможность запрограммировать приготовление на определенный день и время;
- может автоматически управлять поднятием корзин, запрограммированным по времени;
- может, если запрограммировано, поддерживать минимальную температуру продукта 65°C после приготовления;
- уведомляет о необходимости текущего обслуживания согласно с графиком;
- имеет предустановку для подсоединения к ПК или контроллеру HACCP;
- предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации;
- в случае возникновения аварийного сигнала, четко объясняет к какому внутреннему компоненту он относится;
- имеет большой экран с подсветкой.

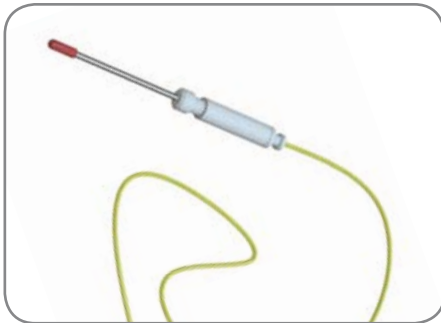
## MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Wheels
- Container with holes
- HACCP Controller
- Coreprobe
- Cleaning shower
- Current tap 230 V
- Trolleys

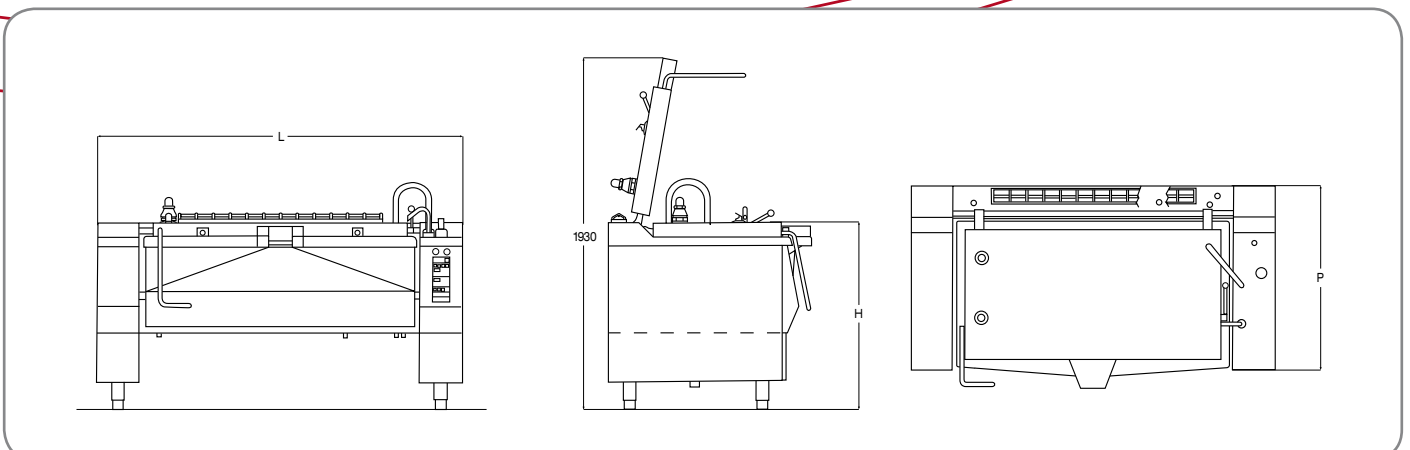


## ОСНОВНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ОПЦИИ

- Колесики
- Сито
- HACCP Контроллер
- Датчик-щуп
- Душик для мытья
- Розетка
- Тележки



## INSTALLATION / УСТАНОВКА



# POLYVALENT ELETRONIC PRESSURE BRAISING PANS МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОУПРАВЛЯЕМЫЕ СКОВОРОДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

MOD. МОДЕЛЬ	Dimensions Размеры mm (L x P x H)	Pressure bar Давление бар	Cooking Vessel Варочная емкость				Electric Version Электрическая Версия		Gas Version Газовая Версия	
			Pan dim. Разм. емкости mm	Dim. GN Разм. ГН	Pan area dm <sup>2</sup> Площадь дна дм <sup>2</sup>	Useful/Overall capacity lt Полезный объем/ Общий Л	Elect. connection V/Hz Электропитание В/Гц	Elect. power rating Kw Электромощность кВт	Gas power rating Kw Номинальная мощность газа Квт	Elect. power rating V/Hz Электромощность В/Гц
DBR 110	1470x1125 h. 1030	0,5	805x650 h. 250	2	52	110 / 131	400/50 3N+PE AC	17	28	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 145	1725x1125 h. 1030	0,35	1060x650 h. 250	4	69	145 / 173	400/50 3N+PE AC	20	35	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 180	2000x1125 h. 1030	0,35	1335x650 h. 250	4	87	180 / 217	400/50 3N+PE AC	27	42	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 220 *	2255x1125 h. 1030	*	1590x650 h. 250	6	103	220 / 258	400/50 3N+PE AC	30	52	230/50 0,2 1N+PE AC

\* Il modello 220 litri non ha l'autoclave / У модели на 220 литров нет автоклава

## VERSIONS / МОДЕЛИ



DBR



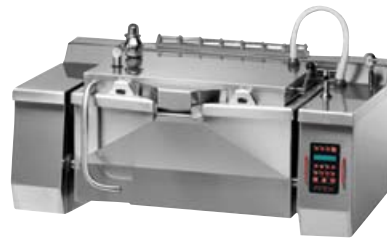
DBR.S

CANTILEVER (H. 650)  
КОНСОЛЬ (H. 650)



DBR.A

AUTOCLAVE  
АВТОКЛАВ



DBR.SA

CANTILEVER (H. 650)  
AUTOCLAVE  
КОНСОЛЬ (h. 650)  
АВТОКЛАВ



DBR.C

WITH BASKET LIFTING SYSTEM  
С ПОДЪЕМНЫМИ КОРЗИНАМИ  
• 110 X 2 GN  
• 145 X 3 GN  
• 180 X 4 GN  
• 220 X 4 GN



DBR.AC

WITH BASKET LIFTING SYSTEM  
АВТОКЛАВ С ПОДЪЕМНЫМИ  
КОРЗИНАМИ  
• 110 X 2 GN  
• 145 X 3 GN  
• 180 X 4 GN  
• 220 X 4 GN





f i r e x . i t

**firex**<sup>®</sup>  
*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