

FILFEX

friendly innovation



EASYPAN

MEDIUM LINE

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

**BOILING PANS
PENTOLE MODULARI
RECHTECKIGE KOCHKESSEL
MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES**



**GASTRONORM PANS
PENTOLE GASTRONORM
GASTRONORM-BEHÄLTER
RECIPIENTS GASTRONORM
MARMITAS GASTRONORM**



**KETTLES
PENTOLE CILINDRICHE
ZILINDRISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CILINDRIQUES
MARMITAS CILINDRICAS**



■ Gb > CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 316 specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Supporting structure in stainless steel. Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish. Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.
- Chrome-plated brass front drain tap fitted with 1 1/2" insulated handle for 50 litre models, 2" insulated handle for 100 to 500 litre models, stainless steel DN 65 butterfly discharge valve for 510 litre models.
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

INDIRECT HEATED VERSIONS

- Jacket in stainless steel AISI 304.
- Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling cock and level cock.
- Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient 50, 100 and 150 litre gas models excluded.

GAS VERSIONS

- Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners.
- Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5V) and pilot flame.
- Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
- Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).

STEAM VERSIONS

- Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet

AUTOCLAVE VERSIONS

- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle and silicon gasket, safety valve set at 0,05 bar and hermetically sealed by means of clamps.
- Vacuum valve and manometer for 200/300/500 l. models.

■ It > CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca di cottura con fondo in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304.

- Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica. Struttura portante in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato dotato di maniglia isolante da 1" 1/2 per modelli da 50 litri, 2" per modelli da 100 a 500 litri. Valvola di scarico inox a farfalla DN 65 per modelli 510 litri.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.
- Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304. Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.
- Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livello acqua insufficiente. Escluso modelli GAS 50, 100 e 150 litri.

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto

rendimento, in acciaio inox.

- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.
- Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
- Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).

RISCALDAMENTO VAPORE

- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

VERSIONI AUTOCLAVE

- Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica con guarnizione al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti.
- Valvola di depressione e manometro per mod. 200/300/500 litri.



■ De ›

BAULICHE DATEN

- Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 und Seitenteile aus CNS 1.4301) speziell für säurehaltiges Kochgut.
- Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 mit thermisch isoliertem Griff. Tragende Struktur aus Chromstahl 1.4301.
- Wärme Isolierung durch dicke Glasfaser Matten. Äussere Verkeilung aus CNS 1.4301, fein satiniert.
- Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr.
- Hahn aus verchromtem Messing an der Vorderseite, mit isoliertem Griff 1,5" für Modelle mit 50 Liter und 2" für Modelle mit 100 bis 500 Liter, Flügelhahn aus Edelstahl DN 65 für Modelle mit 510 Liter.
- Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.
- Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

INDIREKT

- Zwischenmantel aus CNS 1.4301. Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige.
- Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveauekontrolle.
- Signalleuchte für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum mit Ausnahme der Gas-Modelle 50, 100 und 150 Liter.

GAS

- Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX.
- Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
- Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.



ELEKTRO

- Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen).
- Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).

DAMPF

- Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

AUTOKLAV

- Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 mit thermisch isoliertem Griff und Silikondichtung, Sicherheitsventil auf 0,05 Bar eingestellt, hermetischer Verschluss mit Klemmschrauben.
- Unterdruckventil und manometer für die Modelle 200/300/500 Liter.

■ Fr ›

CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Cuve de cuisson (fond en AISI 316 et parois en AISI 304) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique. Structure portante en inox.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.

- Revêtements externes en AISI 304 satinage fin. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable. Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable.
- Robinet de décharge frontal en laiton chromé doté de poignée isolante de 1"1/2 pour modèles de 50 litres, de 2" pour modèles de 100 à 500 litres, soupape de décharge inox à papillon DN 65 pour modèles de 510 litres.
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.
- Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

INDIRECTES

- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique.
- Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau sont exclus les modèles à gaz de 50, 100 et 150 litres.

GAZ

- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox.
- Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote.
- Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.

ELECTRIQUES

- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes).
- Paramétrage de la température avec thermostat

électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes).

VAPEUR

- Chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

AUTOCLAVE

- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique avec garniture au silicone, soupape de sécurité réglée à 0,05 bar et fermeture hermétique assurée par des fixations à étaux.
- Détendeur et manomètre pour les mod. 200/300/500 litres.

■ Es ›

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acer inoxidable.
- Aislamiento termico garantido por paneles en fibra de vidrio de espesor grueso.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable.
- Hoyo desague tina con filtro extraíble. Grifo de vaciado frontal de latón cromado con asa aislante de 1"1/2 para modelos de 50 litros, de 2" para modelos de 100 a 500 litros, válvula de vaciado inoxidable de mariposa DN 65 para modelos de 510 litros.
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
- Bloqueo del calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

INDIRECTAS

- Intercambiador de AISI 304. Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Senalización visual nivel mínimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua modelos de gas de 50, 100 y 150 litros no incluidos.

GAS

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.
- Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto.
- Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.

ELECTRICAS

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electrónico (versiones directas).
- Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) ou digital (versiones directas).

VAPOR

- Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor.

AUTOCLAVE

- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas.
- Válvula de depresión y manómetro para mod. 200/300/500 litros.





KETTLES / PENTOLE CILINDRICHE / ZILINDRISCHE KOCHKESSEL MARMITES CILINDRIQUES / MARMITAS CILINDRICAS

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PMR-100/A	DG-IG 1025x950 IV 850x850 IE 1025x850	Ø 600 h. 415	102 / 113	21	16	40/50
PMR-150/A	DG-IG 1025x950 IV 850x850 IE 1025x850	Ø 600 h. 540	139 / 150	21	18	50/60
PMR-200/A	DG-IG 1175x1130 IV 1000x1000 IE 1175x1000	Ø 750 h. 520	200 / 220	34,5	32	60/80
PMR-300/A	DG-IG 1305x1255 IV 1130x1130 IE 1305x1130	Ø 900 h. 570	300 / 330	48	36	80/100
PMR-500/A	DG-IG 1305x1255 IV 1130x1130 IE 1305x1130	Ø 900 h. 780	480 / 500	58	36	100/120
PMR-510/A	DG-IG 1550x1505 IV 1380x1380 IE 1550x1380	Ø 1100 h. 570	500 / 540	58	45	110/140



GASTRONORM PANS / PENTOLE GASTRONORM GASTRONORM-BEHÄLTER / RECIPIENTS GASTRONORM MARMITAS GASTRONORM



MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PM9 170GN	1000X900	700X550 h. 480	170 / 185	30	24	55/70
PM9 270GN	1400X900	1100X550 h. 480	270 / 290	44	32	75/95
PM9 370GN	1800X900	1500X550 h. 480	370 / 396	61	36	90/110



BOILING PANS / PENTOLE MODULARI
RECHTECKIGE KOCHKESSEL / MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PM8 DG-IG-DE-IE-IV 100 A	800x900	Ø 600 h. 415	102 / 113	21	16	40/50
PM8 DG-IG-DE-IE-IV 150 A	800x900	Ø 600 h. 540	139 / 150	21	18	50/60
PM9 DG-IG-DE-IE-IV 100 A	900x900	Ø 600 h. 415	102 / 113	21	16	40/50
PM9 DG-IG-DE-IE-IV 150 A	900x900	Ø 600 h. 540	139 / 150	21	18	50/60
PM9 DG 200 A	900x900	Ø 600 h. 700	187 / 198	32	-	-
PM1 DG-IG-IE-IV 200 A	1000x1150	Ø 750 h. 520	200 / 220	34	32	60/80
PM1 DG-IG-IE-IV 300 A	1150x1300	Ø 900 h. 570	317 / 342	48	36	80/100
PM1 DG-IG-IE-IV 500 A	1150x1300	Ø 900 h. 780	455 / 480	58	36	100/120



LITTLE BOILING PANS / PENTOLINI
KLEINE KOCHKESSEL / PETITES MARMITES / MARMITAS

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PM7 50	DG-IG-IE-IV 700X800	Ø 400 h. 475	55 / 60	15,5	9	30/35
PM7 2-50	DG-IG-IE-IV 1250X800	Ø 400 h. 475	55x2 / 60x2	15,5x2	9x2	(30/35)x2
PM7 3-50	IE-IV 1800X700	Ø 400 h. 475	55x3 / 60x3	-	9x3	(30/35)x3

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES
PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL
ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS
ZUBEHÖR UND OPTIONALS
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Gb** › 1 Container with holes
 2 Basket insert
 1/2/3 segments
 3 Couscoussiere
 4 Coffee filter
 5 Milk boiling funnel
 6 Insulated lid
 • Automatic water-charge of double-jacket
 • Extra change for washout stainless steel valve DN 50

- It** › 1 Bacinella forata
 2 Cesto 1/2/3 settori
 3 Couscoussiere
 4 Filtro caffè
 5 Imbuto bollilatte
 6 Coperchio coibentato
 • Carico automatico intercapedine
 • Supplemento per valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50

- De** › 1 Behälter mit Löchern
 2 Gemüsekorbeinsatz
 1/2/3-teiling
 3 Couscoussiere
 4 Kaffeefilter
 5 Milchkochtrichter
 6 Deckel thermise isoliert
 • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
 • Aufpreis für Kugelventil für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)

- Fr** › 1 Cuvette perforé
 2 Panier 1/2/3 secteurs
 3 Couscoussiere
 4 Entonnoir café
 5 Entonnoir lait
 6 Couvercle isolé
 • Remplissage automatique dans la double paroi
 • Supplément pour soupape de décharge à sphère DN 50

- Es** › 1 Bandejas perforada
 2 Cesto 1/2/3 sectores
 3 Couscoussiere
 4 Filtro de café
 5 Embudo hierva-leche
 6 Tapa aislada
 • Carga automática camisa intercambiador
 • Suplemento para valvula descarga a esfera DN 50 in AISI 304



INSTALLATION / INSTALLAZIONE / INSTALLATION
INSTALLATION / INSTALACIÓN

MODEL/MODELLO/MODELL/MODELE/MODELO

PM...DG

- Gas (direct) heated versions
- Alimentazione gas diretta
- Direkte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage direct
- Alimentación gas directa

PM...IG

- Gas (indirect) heated versions
- Alimentazione gas indiretta
- Indirekte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage indirect
- Alimentación gas indirecta

PM...DE

- Electric (direct) heated version
- Alimentazione elettrica diretta
- Direkte Elektroheizung
- Alimentation électrique, chauffage direct
- Alimentación eléctrica directa

PM...IE

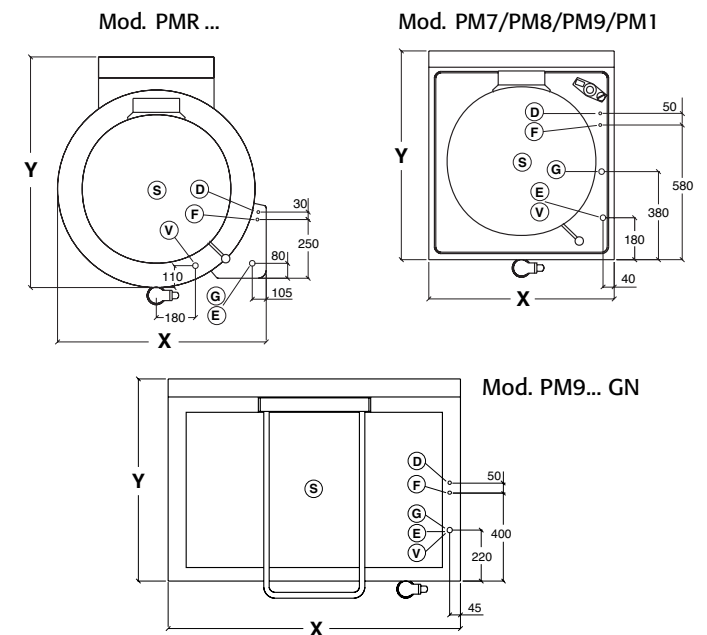
- Electric (indirect) heated version
- Alimentazione elettrica indiretta
- Indirekte Elektroheizung
- Alimentation électrique, chauffage indirect
- Alimentación eléctrica indirecta

PM...IV

- Steam (indirect) heated versions
- Alimentazione vapore indiretta
- Indirekte Dampfheizung
- Alimentation vapeur
- Alimentación vapor indirecta

PM...A

- Autoclave (0,05 bar) pressure lid versions
- Autoclave 0,05 bar
- Autoklav 0,05 bar
- Autoclave 0,05 bar
- Autoclave 0,05 bar



Hot and cold water connection
 Collegamento acqua calda/fredda | Mod. 50•2-50•3-50•100•150 - Ø mm. 10
 (D) Warm und kaltwasseranschluss | 200•300•500•170•270•370 - Ø 1/2"
 (F) Connexion eau chaude/froide
 Conexión agua fría/caliente

Steam connection
 Collegamento vapore | Mod. IV 50•2-50•100•3-50•150 - Ø 3/4"
 (V) Dampfanschluss | 200•300•500•170•270•370 - Ø 1"
 Connexion vapeur | Mod. PM9... GN - Ø 1 1/4"
 Conexión vapor

Gas connection
 Collegamento gas | Mod. DG•IG
 (G) Gasanschluss | Ø 1/2"
 Connexion gaz
 Conexión gas

Carity/condensate drain outlet
 Scarico intercapedine/condensa | Mod. IV 50•2-50•3-50•100•150 - Ø 3/4"
 (S) Hohraumablauf/kondenswasserabl. | 200•300•500•170•270•370 - Ø 3/4"
 Sortie de l'interstice/condenseur | Mod. PM9... GN - Ø 1 1/4"
 Desagüe de la condensación

▶
**KETTLES
PENTOLE CILINDRICHE
ZILINDRISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CILINDRIQUES
MARMITAS CILINDRICAS**



◀
**BOILING PANS
PENTOLE MODULARI
RECHTECKIGE KOCHKESSEL
MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES**

▶
**GASTRONORM PANS
PENTOLE GASTRONORM
GASTRONORM-BEHÄLTER
RECIPIENTS GASTRONORM
MARMITAS GASTRONORM**



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 =



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.

© 2012 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche itaiprint