

General Catalogue



What your recipe needs

06

Company
Azienda

08

Sectors
Settori

18

**Cooking
and cooling**Cottura e
raffreddamento**COOK AND CHILL**

19

**Stationary
kettle and
pasteurizer**Bollitore e
pastorizzatore fisso**FIXPAN**

10

**Multi-purpose
automated
cooker**Cuocitore
polivalente
automatizzato**CUCIMIX**

20

**Tilting
bratt pan**Brasiera
ribaltabile**EASYBRATT**

21

**Professional
tilting kettle**Pentola ribaltabile
professionale**EASYBASKETT**

14

**Mixing
kettle**Pentola con
mescolatore**BASKETT**

15

**Multifunctional
industrial bratt pan**Brasiera industriale
multifunzione**FIGARO**

22

**Modular cooking
kettle**Pentola per
cottura modulare**EASYPAN**

23

**Industrial vegetable
washer with compartments**Lavaverdure industriale
a scomparti**DREENER LINE**

16

**Multi-purpose
industrial
bratt pan**Brasiera
industriale
polivalente**BETTERPAN**

17

**Automated
continuous-cycle
cooker**Cuocitore
automatizzato
a cicli continui**MULTICOOKER**

24

Selection Guide
Guida alla scelta

26

Services
Servizi

WE DESIGN AND MANUFACTURE EQUIPMENT FOR PROFESSIONAL KITCHENS.



Founded over **25 years ago**, **Firex** designs and **manufactures equipment for the food service, food industry and pastry sectors.**

The brand is committed to offering **safe, high-performance and innovative products** to chefs, food technologists, and kitchen brigades all around the world. **Firex** team pay close attention to their customers' needs to develop innovative solutions that combine the solidity of steel together with **advanced technologies, providing reliability and certified quality.**

**Progettiamo e realizziamo
attrezzature per
cucine professionali.**



Fondata oltre **25 anni fa**, **Firex** progetta e produce **attrezzature per la ristorazione collettiva, l'industria alimentare e la pasticceria.**

Il marchio si impegna a offrire **prodotti sicuri, performanti e innovativi** per cuochi, tecnologi e brigate in tutto il mondo. Il team di **Firex** ascolta attentamente i bisogni dei clienti per creare soluzioni innovative che combinano la solidità dell'acciaio **AISI 304 e AISI 316**, che pieghiamo, saldiamo e rifiniamo in azienda, con tecnologie avanzate, garantendo **affidabilità e qualità certificata.**

FIREX EQUIPMENT SUITS EVERY SECTOR: FOOD SERVICE, FOOD INDUSTRY AND PASTRY.



Con i macchinari Firex operi in ogni settore: ristorazione collettiva, industria alimentare e pasticceria.



Food service.

A long history of innovation in the preparation of fresh, high-quality meals in large quantities, while adhering to speed and safety standards.

Pastry and ice cream.

Automated solutions with high executive precision, which guarantee automation, temperature control and excellent results.

Food industry.

New automated technologies for large batch productions that replicate old culinary traditions, ensuring quality and significant saving in terms of time and resources.



Ristorazione collettiva.

Una lunga storia di innovazione nella preparazione di pasti freschi di alta qualità in grandi quantità, nel rispetto degli standard di rapidità e sicurezza.

Pasticceria e gelateria.

Soluzioni automatizzate e dalla grande precisione esecutiva, che garantiscono automazione, controllo della temperatura e risultati eccellenti anche con le preparazioni più delicate.

Industria alimentare.

Nuove tecnologie automatizzate per produzioni in grandi batch, che replicano vecchie tradizioni culinarie garantendo qualità e notevole risparmio di tempo e risorse.

CUCIMIX

The perfect mix for your kitchen

Capacity
Capacità:
30 . 70 litres

Heating
Alimentazione:



Cucimix
30 . 70



Cucimix
70



Learn more
Scopri di più

**Autonomy,
automation
and consistency:
Cucimix winning
combination.**

Cucimix is a versatile and highly technological direct-heated cooker.

Made entirely of **stainless steel**, it features a programmable mixer that minimizes effort. Available in **various capacities**, it can also pressure cook, reaching a maximum of **0.45 bar**, which reduces cooking times by up to 4 times. Thanks to its **versatility and programmability**, **Cucimix** can autonomously manage any cooking process. It is also incredibly compact even in models with larger capacity. It can be equipped with a variety of different accessories to meet suit every needs.



Capacity
Capacità:
90 . 130 . 180 . 310 litres

Heating
Alimentazione:



Pressure
Pressione



Available for
130. 180. 310 litres

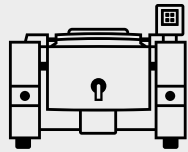
**Autonomia,
automazione
e replicabilità,
la combinazione
vincente di Cucimix.**

Cucimix è un cuocitore a riscaldamento diretto versatile e altamente tecnologico.

Realizzato completamente in **acciaio inossidabile**, è dotato di un mixer programmabile che riduce al minimo la fatica. Disponibile in **diversi litraggi**, cuoce anche a pressione, fino a un massimo di **0,45 bar**, riducendo i tempi di cottura fino a 4 volte. Grazie alla sua **versatilità** e alla possibilità di essere programmato, **Cucimix** gestisce in autonomia qualsiasi processo. Inoltre, è sorprendentemente compatto, anche nei modelli con maggiore capacità. Può essere equipaggiato con vari accessori per soddisfare ogni esigenza.

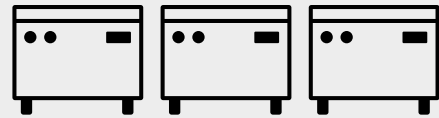
SAVE UP TO 70% OF TIME AND ENERGY COSTS: LET CUCIMIX WORK IN COMPLETE AUTONOMY.

Risparmia fino al 70% di tempo ed energie:
fai lavorare Cucimix, in completa autonomia.

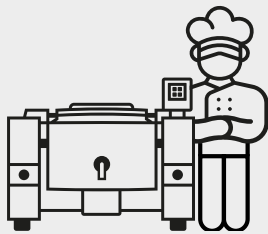


1 Cucimix
310 lt

VS



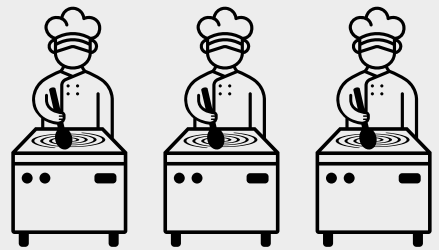
3 Traditional bratt pans
Brasiere tradizionali
3 × 100 lt = 300 lt



1 Person
Programming + finishing

1 Persona
Per programmare e perfezionare

VS



3 People
Mixing + monitoring

3 Persone
Per mescolare e supervisionare



Supervision time:
1 person for 1/4
of their working hours

Tempo di supervisione:
1 persona per 1/4
del suo tempo lavorativo

VS



Supervision time:
3 people full time

Tempo di supervisione:
3 persone a tempo pieno

PRESSURE COOKING: ONE SOLUTION, MULTIPLE ADVANTAGES.

Cottura a pressione:
una soluzione, infiniti vantaggi.

With **Cucimix** you can cook under pressure at max **0,45 bar** and this helps you to be **4 times faster**, while maintaining a higher level of nutrients in the finished product. You will achieve a higher yield and drastically reduce the water loss through evaporation. This will help you save on energy costs as well as on installation and maintenance cost: in fact you will be able to reduce the number of units installed while maintaining the same production levels. The **Firex Touch Control**, along with a series of electronic and mechanical controls, ensures absolute protection for the operators and the environment.

Grazie alla **cottura a pressione** (fino ad un massimo di 0,45 bar) fatta con il cuocitore polifunzionale **Cucimix** si **riducono fino a 4 volte i tempi di cottura** mantenendo in questo modo una **quantità maggiore di nutrienti** nel prodotto finito. Si **aumenta la resa** riducendo al minimo la perdita di acqua per evaporazione, si **riducono i costi di acqua, energia e dei costi di impianto e manutenzione**, potendo ridurre il numero dei macchinari a parità di livelli produttivi. Grazie al **Firex Touch Control** e a una serie di controlli elettronici e meccanici garantisce l'assoluta tutela degli operatori e dell'ambiente circostante.



B A S K E T T

Gentle cooker with a fast mixer

Capacity

Capacità:
**80 . 105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litres**

Heating

Alimentazione:



**Pressure NOT available
on gas versions**
Pressione **NON** disponibile
sulla versione a gas



*** Cooling setup**
Predisposizione
per il raffreddamento



Learn more
Scopri di più



Baskett is a **tilting kettle
with automatic mixer.**

The gentle and **indirect heating ensures** that even the most delicate preparations are treated with care. It can also work under pressure, thus reducing the cooking times while maintaining a high quality level of the food.

* With the **SCT2.01** option, **Baskett** can be used also to cool down the food rapidly. This makes it an extremely versatile unit for lots of different needs.

Baskett è la **pentola ribaltabile
con mescolatore automatico.**

Il riscaldamento dolce e indiretto, adatto anche alle preparazioni più delicate. Può operare anche a pressione, consentendo di ridurre i tempi di cottura e mantenere un'elevata qualità dei cibi.

* Grazie all'Opzione **SCT2.01** può essere utilizzata per cucinare e raffreddare rapidamente i cibi, rendendola quindi versatile per diverse esigenze.

F I G A R O

A cooking revolution for your kitchen



Capacity

Capacità:
100 . 150 . litres

Heating

Alimentazione:



Pressure
Pressione



Learn more
Scopri di più

Figaro serves as braising pan, kettle, fryer and traditional stove: **one single machine** that offers the possibility of cooking also under pressure. **A new heating technology** makes Figaro 4 times faster than a traditional bratt pan.

**Extremely fast in reaching
the set temperature:**
from 18°C to 200°C in 3 minutes.

Figaro permette di sostituire brasiera, bollitore, friggitrice e fornelli tradizionali con un **unico macchinario** capace anche di cuocere a pressione e a vapore. **Una nuova tecnologia di riscaldamento** rende **Figaro** 4 volte più veloce rispetto a una brasiera tradizionale.

**Elevata velocità nel raggiungimento
della temperatura** in vasca:
da 18 °C a 200 °C in 3 minuti.

BETTERPAN

Multi-purpose industrial cooker

Capacity

Capacità:
110 . 145 . 180 . 220 litres

Heating

Alimentazione:



Pressure NOT available on 220 litres version
Pressione **NON** disponibile sulla versione a 220 litri



Learn more
Scopri di più

Multifunctional bratt pan that offers the possibility of braising, frying, steaming and pressure cooking.

Robust and suitable for **very** intense production **rhythms**.

Pressure version available.

Brasiera multifunzione che offre la possibilità di brasare, friggere, cuocere a vapore e a pressione.

Solida e adatta a **ritmi** di produzione molto **intensi**.

Disponibile anche la **versione a pressione**.

MULTICOOKER

Industrial cooker

Capacity

Capacità:
21 models, with one or two tanks, from 120 to 480 liters.
21 modelli, ad una o due vasche, da 120 a 480 litri.

Heating

Alimentazione:



Learn more
Scopri di più

Automatic continuous-cycle pasta cooker with timed basket immersion.

Thanks to its electronic board, the Multicooker allows precise temperature settings from **20°C up to 110°C**.

21 different models available with one or two tanks, capacity from 120 to 480 litres, all equipped with independent baskets. It can be paired with a cooling tank for rapid temperature reduction.

Cuocipasta automatico a cicli continui con immersione cesti temporizzata.

Grazie alla sua scheda elettronica, il Multicooker permette di impostare temperature precise da **20°C fino a 110°C**.

Disponibile in **21 modelli**, ad una o due vasche, da 120 a 480 litri, tutti dotati di cestelli indipendenti. Può essere accoppiato con una vasca di raffreddamento per un rapido abbattimento della temperatura.

COOK AND CHILL

The process line for bulk cooking

Heating

Alimentazione:



Learn more
Scopri di più

The **Cook & Chill** system is an innovative technique used for **preparing, storing and distributing food**. This helps reduce the microbiological risk: in fact, at the end of the cooking phase, there is a rapid cooling process to preserve the organoleptic qualities of the food.

Il sistema **Cook & Chill** è una tecnica innovativa utilizzata per la **preparazione, la conservazione e la distribuzione dei cibi** che ha il vantaggio di minimizzare il rischio microbiologico e prevede, al termine della fase di cottura dei cibi, un rapido raffreddamento degli alimenti allo scopo di salvaguardarne gli aspetti organolettici.

FIXPAN

Stationary and electronic pasteurizer kettle

Capacity

Capacità:

100 . 150 . 200 . 300 . 500 litres

Heating

Alimentazione:



Learn more
Scopri di più

Fixpan is a kettle and pasteurizer **with electronic temperature control**, ideal for cooking in water and for treating for example jars of preserves or other foods that require accurate pasteurization. It allows for processes with double simultaneous **control of the temperature of the product in the tank** (standard) and the core temperature (optional core probe). With automatic flow meter.

Fixpan è il **bollitore, pastorizzatore con controllo elettronico della temperatura**, ideale per cotture in acqua e per trattare prodotti come vasetti di conserve o altri alimenti che richiedono una pastorizzazione accurata. Permette di effettuare processi con il **controllo simultaneo della temperatura del prodotto in vasca** (standard) e della temperatura al cuore (sonda al cuore optional). Con conta litri automatico.

EASYBRATT

Tilting bratt pan

Capacity

Capacità:
80 . 90 . 120 . 150 . 200 litres

Heating

Alimentazione:



Learn more
Scopri di più

Easybratt is a **tilting bratt pan** (manual and motorized tilting versions available), made entirely of AISI 304 steel. It is **user-friendly and versatile** and is perfect to suit the daily needs of small and medium-sized restaurants.

Maximum temperature 300 °C.

Easybratt è la **brasiera ribaltabile** manualmente oppure con sistema di ribaltamento motorizzato, costruita interamente in acciaio AISI 304. **Semplice e flessibile** in grado di garantire le esigenze quotidiane della piccola e media ristorazione.

Regolazione della temperatura max 300 °C.

EASYBASKETT

Tilting kettle

Capacity

Capacità:
100 . 150 . 200 . 300 . 500 litres

Heating

Alimentazione:



Learn more
Scopri di più

Stainless steel construction. Motorised tilting (standard). Mixing tap to load water into the tank. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in the indirect heating versions (PMK-IE100/150 with 1.5 bar pressure in the double jacket and closed circuit).

Costruzione in acciaio inossidabile. Ribaltamento motorizzato di serie. Rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. **Temperatura max 105 °C.** Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar (PMKIE100/150 con intercapedine 1,5 bar e circuito chiuso).

E A S Y P A N

Modular cooking kettle

Capacity

Capacità:

50 . 100 . 150 . 170 . 200
270 . 300 . 370 . 500 litres

Heating

Alimentazione:



Learn more
Scopri di più

Easypan is an **industrial professional** kettle suitable for **modular** cooking. Designed to be able to meet the needs of small **restaurants** but also big **catering** services, it can be used also to cook particularly **acid** products, as it is made entirely of AISI 316 steel.

Available in different versions: round, rectangular and rectangular gastronorm.

Easypan è la **pentola industriale** di Firex, una soluzione estremamente **modulare** e **professionale**. Sviluppata per assolvere alle esigenze di piccoli **ristoranti**, ma anche dei grandi **catering**, per trattare prodotti particolarmente **acidi**, grazie all'impiego dell'acciaio AISI 316.

Disponibile nelle versioni di estetica cilindrica, rettangolari e rettangolari gastronorm.

D R E E N E R L I N E

Industrial vegetable washer

Capacity

Capacità:

150 . 225 . 300 litres

Heating

Alimentazione:



Learn more
Scopri di più

Professional modular vegetable washer with compartments: perfect for washing vegetables and fruits, provides significant saving in water and energy consumption as well as time.

The removable walls allow you to divide the washing tank into different compartments and therefore you will be able to wash different types and quantities of vegetables at the same time.

Lavaverdure professionale modulare a scomparti perfetta per il lavaggio di verdura e frutta consentendo un elevato risparmio di acqua, energia e tempo.

Le pareti amovibili in dotazione permettono di suddividere la vasca di lavaggio in più scomparti e quindi di lavare nello stesso momento differenti tipi e quantità di verdura.

	CUCIMIX	BASKETT	FIGARO	BETTERPAN	MULTICOOKER
Applications Applicazioni					
Béchamel sauce Besciamella	●	●			
Braised meat Brasati	●		●	●	
Broth Brodi	●	●	●	●	
Meat Carne	●	●	●	●	
Conserve Conserve	●	●			
Caramel Caramello	●				
Creams Creme	●	●			
Dried Fruit Frutta secca	●				
Washing fruits and vegetables Lavaggio Frutta & Verdura					
Legumes Legumi	●	●	●	●	●
Jams and marmalades Marmellate e confetture	●				
Pasta Pasta	○		●	●	●
Fish Pesce	●	●	●	●	●
Polenta Polenta	●	●			
Rice Riso	●	●	●	●	●
Sauces Salse	●	●	●	●	
Beef stews Spezzatini	●		●	●	
Stews Stufati	●	●	●	●	
Soups Zuppe	●	●	●	●	
Processes Processi					
Braising Brasare	●		●	●	
Caramelizing Caramellare	●				
Boiling Bollitura	●	●	●	●	●
Cooking at low temperatures Cuocere a basse temperature	●	●	●	●	
Pressure cooking Cuocere a pressione	●	●	●	●	
Sous-vide cooking Cuocere sottovuoto	○		●	●	
Frying Friggere			●	●	
Washing Lavare					
Mixing Miscelare	●	●			
Pasteurizing: product Pastorizzare prodotto		●			
Pasteurizing: jars Pastorizzare vasetti	○				
Cooling Raffreddare		●			●
Browning and sauteing Rosolare e soffriggere	●		●	●	
Blanching Scottare	○		●	●	●
Roasting Tostare	●				
Categoryes Categorie					
Kettles Pentole		●			
Bratt pans Brasiere	●		●	●	
Pasta Cooker Cuocipasta	○				●
Vegetable Washer Lavaverdure					
Heating Alimentazione					
Electric Elettrico	●	●	●	●	●
Steam Vapore	●	●			●
Gas Gas	●	●		●	●
Pressure Pressione	●	●	●	●	
Controls Controlli					
Electronic controls Controlli elettronici	●	●	●	●	●
Electro-mechanical Controls Controlli Elettro meccanici					

○ Cucimix 30 . 70

	FIXPAN	DREENER LINE	EASYBRATT	EASYBASKETT	EASYPAN
Applications Applicazioni					
Béchamel sauce Besciamella					
Braised meat Brasati			●		
Broth Brodi	●			●	●
Meat Carne			●	●	●
Conserve Conserve	●				
Caramel Caramello					
Creams Creme					
Dried Fruit Frutta secca					
Washing fruits and vegetables Lavaggio Frutta & Verdura		●			
Legumes Legumi	●			●	●
Jams and marmalades Marmellate e confetture					
Pasta Pasta					
Fish Pesce			●	●	●
Polenta Polenta					
Rice Riso	●			●	●
Sauces Salse			●		
Beef stews Spezzatini			●		
Stews Stufati			●		
Soups Zuppe	●			●	●
Processes Processi					
Braising Brasare			●		
Caramelizing Caramellare					
Boiling Bollitura	●			●	●
Cooking at low temperatures Cuocere a basse temperature	●				
Pressure cooking Cuocere a pressione					
Sous-vide cooking Cuocere sottovuoto	●				
Frying Friggere					
Washing Lavare		●			
Mixing Miscelare					
Pasteurizing: product Pastorizzare prodotto					
Pasteurizing: jars Pastorizzare vasetti	●				
Cooling Raffreddare					
Browning and sauteing Rosolare e soffriggere			●		
Blanching Scottare	●				●
Roasting Tostare					
Categoryes Categorie					
Kettles Pentole	●			●	●
Bratt pans Brasiere			●		
Pasta Cooker Cuocipasta					
Vegetable Washer Lavaverdure		●			
Heating Alimentazione					
Electric Elettrico	●	●	●	●	●
Steam Vapore	●			●	●
Gas Gas	●		●	●	●
Pressure Pressione					
Controls Controlli					
Electronic controls Controlli elettronici	●				
Electro-mechanical Controls Controlli Elettro meccanici		●	●	●	●

DISCOVER FIREX SERVICES.

Scopri tutti
i servizi
di Firex.



**Start-up
supervision**
Supervisione
all'avviamento



**On-site or online
commissioning**
Commissioning
live o online



**Food technologist
consulting**
Consulenza Tecnologo
Alimentare



**Pre-delivery on-site or
online technical training**
Formazione tecnica pre
consegna, live o online



**Customised on-site
or online demos**
Demo personalizzate
live o online



**FirexLab,
video recipes**
FirexLab,
video ricette

 [Firex \(@Firexsrl\)](#)

 [@firex_srl](#)

 [Firex | Attrezzature per la ristorazione professionale](#)

 [Firex \(@Firex-foodequipment\)](#)

What your recipe needs



Firex s.r.l.

Zona Industriale Gresal, 28
32036 - Sedico (Belluno) Italy
tel. +39 0437 852700
firex@firex.com