

fifex

friendly innovation



IT/EN
MAJOR LINE **BETTERPAN**



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

RISPARMIAMO CON LA COTTURA A PRESSIONE SAVING WITH THE COOKING UNDER PRESSURE

Consumo energetico
Lower energy consumption **- 40/60 %**

Tempi di cottura
Shorter cooking time **- 30/40 %**

Consumo d'acqua in cottura
Lower cooking water consumption **- 70 %**

Riduzione del calo peso / *Smaller shrinkage in weight*

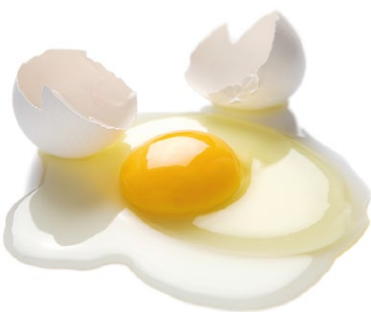
Maggiore qualità del prodotto finito / *Better quality in end-item*

ALCUNE APPLICAZIONI DI BETTERPAN

Sughi per primi piatti _____ cottura a pressione
Riso _____ cottura a vapore
Pollo _____ bollitura
Scaloppine _____ brasatura
Spezzatino _____ brasatura
Cotechino _____ bollitura
Costicine _____ brasatura
Polpettine _____ frittura
Frittata _____ brasatura
Legumi _____ bollitura
Finocchi _____ cottura a vapore
Patate _____ bollitura
Spinaci _____ brasatura
Carote _____ bollitura

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





CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 15 mm) con angoli arrotondati. Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas.
- Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 40/10).
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 di differenti altezze regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.
- Rapida accessibilità alle principali parti funzionali (Friendly Service).
- Regolazione della temperatura da 50° a 250° C tramite la sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura e la sonda in vasca, a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

VERSIONE AUTOCLAVE

- Coperchio a doppia parete rinforzato, bilanciato tramite molle a gas.
- Sistema di bloccaggio meccanico su quattro punti.
- Guarnizione in gomma al silicone alimentare ad unico punto di giunzione.
- Sistema di chiusura/apertura a doppia manovra per garantire la massima sicurezza.
- Valvola di sicurezza tarata a 0,35 bar.

- Terza sonda spillone per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto (optional su versione non autoclave).
- Filtri interni di protezione amovibili per le operazioni di pulizia.
- Scaricatore automatico di condensa a fine ciclo di condensa.

VERSIONE GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio INOX.
- Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.
- Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SET POINT, con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.
- Resistenze corazzate in lega INCOLOY 800 fissata in fondo termodiffusore in alluminio.



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

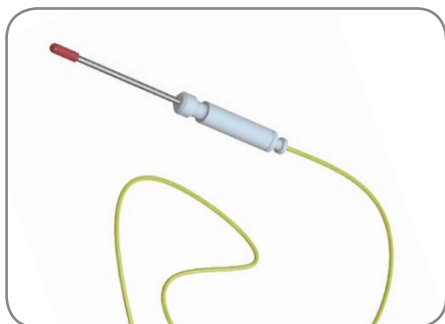
- Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy controlled by electronic card with thermocouple system to guarantee a correct measurement and an high reaction speed of the heating system.
- Equipped with aluminium thermodiffuser.

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

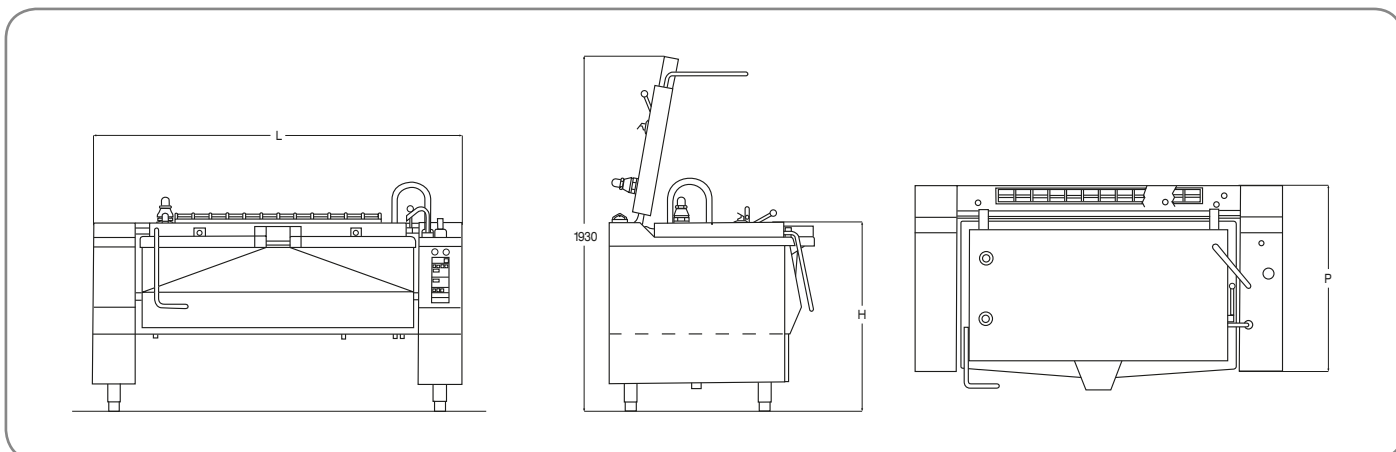
- Ruote
- Bacinella forata
- Sonda cuore
- Doccia per il lavaggio
- Presa di corrente
- Carrelli

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

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



INSTALLAZIONE / INSTALLATION





Nuova scheda elettronica Firex,
alta tecnologia in cucina.

*New Firex electronic control panel,
cutting-edge technology in the kitchen.*

SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- Touch screen da 7".
- Creazione e modifica di programmi di cottura, ciascuno di essi multifase.
- Cottura in modalità "Manuale".
- Impostazione multilingua dei messaggi.
- Facile da comprendere e da utilizzare.
- Garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 50°C fino a 250°C.
- Possibilità di scegliere tra varie tipologie di cottura preimpostate: bollire in acqua, friggere in olio abbondante, cuocere a pressione, rosolare, o

- lavorare il prodotto usando la sonda al cuore/spillone per processi specifici o anche per cotture lente/soft.
- Permette di selezionare la quantità di litri d'acqua da caricare, se fredda o calda fino a 90°, ed effettua poi il carico automaticamente.
- Offre 3 diverse sonde di temperatura: nel fondo, in vasca a contatto con il prodotto e al cuore del prodotto/spillone.
- Concede la possibilità di far iniziare la cottura in una data e un orario precisi.
- Può avere il controllo temporizzato

ed automatico del sollevamento dei cestelli.

- Fornisce semplici messaggi e icone per un corretto e sicuro utilizzo.
- Spiega in maniera chiara se c'è un allarme e a quale componente interno si riferisce.
- Collegamento USB.
- Impostazioni di differenti unità di misura (°C/°F; Litri/galloni; etc).
- Fino a 8 diverse impostazioni di cottura.
- Autodiagnostica.
- Comando per il ribaltamento e ritorno della vasca di cottura.

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex ETC Easy Touch Control control panel features:

- 7" touchscreen.
- Creation and editing of cooking programs, each of which is multi-phase.
- Cooking in "Manual" mode.
- Multilingual message setting.
- Easy to understand and use.
- Guaranteed setting of cooking times and extremely accurate temperatures from 50°C to 250°C.
- Allows you to select the number of litres of water to load, cold

or hot up to 90°, and then loads it automatically.

- Controls 3 different standard temperature probes: in the bottom and in the cooking vessel in direct contact with the food product for more accurate cooking, and a core-probe for specialist recipes.
- Allows you to start the cooking on a specific date and time.
- Displays simple messages and icons for proper and safe use.
- Clearly explains if there is an alarm and to which internal

component it relates.

- USB connection.
- Settings for different units of measurement (°C/°F; Liters/gallons; etc).
- Up to 8 different cooking settings: braising, boiling, frying, under pressure with or without core probe, soft-cooking, steam, core-probe with delta T.
- Self Diagnostics
- Command for rolover and return of the cooking vessel.

BRASIERE POLIVALENTI A PRESSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO POLYVALENT ELETRONIC PRESSURE BRAISING PANS

MOD.	Dimensioni Dimensions mm (L x P x H)	Pressione Pressure bar	Vasca di cottura Cooking Vessel				Versione Elettrica Electric Version		Versione Gas Gas Version	
			Dim. vasca Pan dim. mm	Dim. Dim. GN	Sup. fondo Pan area dm ²	Volume utile/Totale Useful/Overall capacity lt	Collegamento elettrico Elect. connection V/Hz	Potenza elettrica Elect. power rating Kw	Potenza gas Gas power rating Kw	Potenza elettronica Elect. power rating V/Hz
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 / the 220 liters model cannot be autoclave

VERSIONI / VERSIONS

