

General Catalogue



What your recipe needs

06

Company
Empresa

08

Sectors
Sector

10

**Multi-purpose
automated
cooker**

Cocedor
automático
multifuncional

CUCIMIX

14

**Mixing
kettle**

Marmita con
mezclador

BASKETT

15

**Multifunctional
industrial bratt pan**

Sartén industrial
multifunción

FIGARO

16

**Multi-purpose
industrial
bratt pan**

Sartén
multifunción
industrial

BETTERPAN

17

**Automated
continuous-cycle
cooker**

Cocedor
automatizado con
cillos continuos

MULTICOOKER

18

Cooking and cooling

Cocción y enfriamiento

COOK AND CHILL

19

Stationary kettle and pasteurizer

Hervidor fijo y pasteurizador

FIXPAN

20

Tilting bratt pan

Sartén basculante

EASYBRATT

21

Professional tilting kettle

Marmita basculante profesional

EASYBASKETT

22

Modular cooking kettle

Marmita modular

EASYPAN

23

Industrial vegetable washer with compartments

Lavaverduras industrial modular

DREENER LINE

24

Selection Guide Guía a la elección

26

Services Servicios

WE DESIGN AND MANUFACTURE EQUIPMENT FOR PROFESSIONAL KITCHENS.



Founded over **30 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.**

**Diseñamos y fabricamos
equipos para cocinas
profesionales.**



Fundada hace más de **30 años**, **Firex** diseña y fabrica **equipos para el food service, la industria alimentaria y la pastelería.**

La marca se compromete a ofrecer **productos seguros, de alto rendimiento e innovadores** a chefs, tecnólogos de alimentos y brigadas de cocina en todo el mundo. El equipo de **Firex** presta especial atención a las necesidades de sus clientes para desarrollar soluciones innovadoras que combinan la solidez del acero junto con tecnologías avanzadas, proporcionando **fiabilidad y calidad certificada.**

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



**El equipo firex se
adapta a cada sector:
food service, industria
alimentaria y pastelería.**



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.



Food service.

Una larga historia de innovación en la preparación de comidas frescas y de alta calidad en grandes cantidades, cumpliendo con los estándares de velocidad y seguridad.

Pastelería y helados.

Soluciones automatizadas con alta precisión ejecutiva, que garantizan la automatización, control de temperatura y excelentes resultados.

Industria alimentaria.

Nuevas tecnologías automatizadas para grandes producciones en lote que replican antiguas tradiciones culinarias, asegurando calidad y un ahorro significativo en términos de tiempo y recursos.

CUC

The perfect mix for your kitchen

Capacity

Capacidad:
30 . 70 litres

Heating

Alimentación:

 Cucimix
30 . 70

 Cucimix
70



Learn more
Descubre más

**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.


I M I X



Capacity
Capacidad:
90 . 130 . 180 . 310 . 500 litros

Heating
Alimentación:



Cucimix
500 

Pressure
Presión 

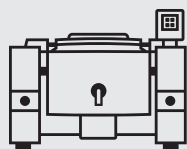
Available for
Disponibile en
130. 180. 310 litres

**Autonomía,
automatización
y consistencia:
la combinación
ganadora de
Cucimix.**

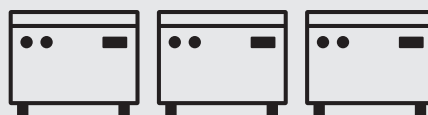
**Cucimix es un cocedor de calentamiento
directo versátil y altamente tecnológico.**

Hecho completamente de **acero inoxidable**, cuenta con un mezclador programable que minimiza el esfuerzo. Disponible en **varias capacidades**, también puede cocinar a presión, alcanzando un máximo de **0.45 bar**, lo que reduce los tiempos de cocción hasta 4 veces. Gracias a su **versatilidad y programabilidad**, **Cucimix** puede gestionar de forma autónoma cualquier proceso de cocción. También es increíblemente compacto incluso en modelos de mayor capacidad. Puede estar equipado con una variedad de accesorios diferentes para satisfacer todas las necesidades.

**SAVE UP TO 70% OF TIME AND ENERGY COSTS:
LET CUCIMIX WORK IN COMPLETE AUTONOMY.**
**Ahorra hasta el 70% de tiempo y costos de energía:
deja que cucimix trabaje en total autonomía.**

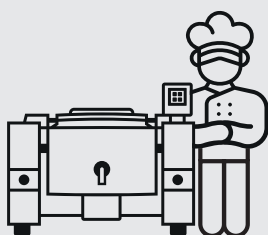


VS

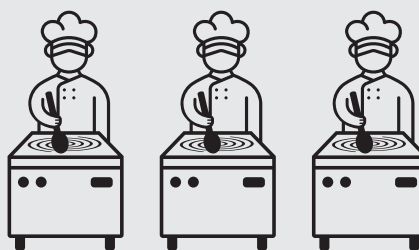


1 Cucimix
310 lt

3 Traditional bratt pans
Sartenes tradicionales
3 × 100 lt = 300 lt



VS



1 Person
Programming + finishing

3 People
Mixing + monitoring

1 Persona
Programación y acabado

3 Personas
Mezcla y monitoreo



VS



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

Supervision time:
3 people full time

Tiempo de supervisión:
1 persona durante 1/4
de sus horas de trabajo

Tiempo de supervisión:
3 personas a tiempo completo

PRESSURE COOKING: ONE SOLUTION, MULTIPLE ADVANTAGES.

Cocina a presión: una solución, múltiples ventajas.

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.

Con **Cucimix** puedes cocinar a presión a un máximo de **0,45 bar** y esto te ayuda a ser **4 veces más rápido**, mientras mantienes un nivel más alto de nutrientes en el producto final. Lograrás un rendimiento más alto y reducirás drásticamente la pérdida de agua por evaporación. Esto te ayudará a ahorrar en costos de energía, así como en costos de instalación y mantenimiento: de hecho, podrás reducir el número de unidades instaladas manteniendo los mismos niveles de producción. El **Firex Touch Control**, junto con una serie de controles electrónicos y mecánicos, garantiza una protección absoluta para los operadores y el medio ambiente.



B A S K E T T

Gentle cooker with a fast mixer

Capacity

Capacidad:

80 . 105 . 130 . 180

250 . 320 . 500 litres

Heating

Alimentación:



Pressure NOT available on gas versions
Presión **NO** disponible en versiones de gas.



* **Cooling setup**
Configuración para enfriamiento



Learn more
Descubre más



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** 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 es una **marmita basculante con mezclador automático.**

La **calefacción suave e indirecta** asegura que incluso las preparaciones más delicadas se traten con cuidado. También puede trabajar a presión, reduciendo así los tiempos de cocción mientras mantiene un alto nivel de calidad de la comida.

* Con la opción **SCT2 Baskett** también puede ser utilizada para enfriar rápidamente los alimentos. Esto la convierte en una unidad extremadamente versátil para muchas necesidades diferentes.

FIGARO

A cooking revolution for your kitchen



Capacity
Capacidad:
100 . 150 . litres

Heating
Alimentación:



Pressure
Presión



Learn more
Descubre más

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 sirve como sartén para brasear, hervidor, freidora y cocina tradicional: **una sola máquina** que ofrece la posibilidad de cocinar también a presión. **Una nueva tecnología** de calefacción hace que Figaro sea 4 veces más rápido que una sartén tradicional.

Extremadamente rápido en alcanzar la temperatura establecida:
de 18°C a 200°C en 3 minutos.

BETTERPAN

Multi-purpose industrial cooker

Capacity

Capacidad:

110 . 145 . 180 . 220 litres

Heating

Alimentación:



Pressure NOT available on gas versions
Presión **NO** disponible en versiones de gas.



Learn more
Descubre más

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.

Sartén multifunción que ofrece la posibilidad de guisar, freír, cocinar al vapor y a presión.

Robusto y adecuado para ritmos de producción **muy intensos**.

Disponible versión a presión.

MULTICOOKER

Industrial cooker



Capacity

Capacidad:

18 models, with one or two tanks, from 120 to 480 liters.

18 modelos, con uno o dos tanques, de 120 a 480 litros.

Heating

Alimentación:



Learn more
Descubre más

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.

Cuecepasta automático de ciclo continuo con inmersión de cesta programada.

Gracias a la placa electrónica, Multicooker permite ajustes de temperatura precisos desde **20°C hasta 110°C**.

21 modelos diferentes disponibles con uno o dos tanques, capacidad de 120 a 480 litros, todos equipados con cestas independientes. Se puede emparejar con un tanque de enfriamiento para una rápida reducción de la temperatura.

COOK AND CHILL

The process line for bulk cooking

Heating

Alimentación:



Learn more
Descubre más

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.

El sistema **Cook & Chill** es una técnica innovadora utilizada para **preparar, almacenar y distribuir alimentos**. Esto ayuda a reducir el riesgo microbiológico: de hecho, al final de la fase de cocción, hay un proceso de enfriamiento rápido para preservar las cualidades organolépticas de los alimentos.

FIXPAN

Stationary and electronic pasteurizer kettle



Capacity

Capacidad:

100 . 150 . 200 . 300 . 500 litres

Heating

Alimentación:



Learn more

Descubre más

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 es un hervidor y pasteurizador con **control electrónico de temperatura**, ideal para cocinar en agua y para tratar, por ejemplo, frascos de conservas u otros alimentos que requieren una pasteurización precisa. Permite procesos con doble **control simultáneo de la temperatura del producto en la cuba** (estándar) y la temperatura central (sonda de núcleo opcional). Con medidor de flujo automático.

E A S Y B R A T T

Tilting bratt pan

Capacity

Capacidad:

80 . 90 . 120 . 150 . 200 litres

Heating

Alimentación:



Learn more

Descubre más

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 es una **sartén basculante** (versiones de inclinación manual y motorizada disponibles), hecha completamente de acero AISI 304. **Es fácil de usar y versátil** y es perfecta para satisfacer las necesidades diarias de restaurantes pequeños y medianos.

Temperatura máxima 300 °C.

EASYBASKETT

Tilting kettle

Capacity

Capacidad:

100 . 150 . 200 . 300 . 500 litres

Heating

Alimentación:



Learn more

Descubre más

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 (PMKIE100/150 with 1.5 bar pressure in the double jacket and closed circuit).

Construcción de acero inoxidable. Inclinación motorizada (standard). Grifo mezclador para cargar agua en la cuba. Temperatura máxima 105 °C. Presión de doble chaqueta 0,5 bar en las versiones de calentamiento indirecto (PMKIE100/150 con presión de 1.5 bar en la doble chaqueta y circuito cerrado).

E A S Y P A N

Modular cooking kettle

Capacity

Capacidad:

50 . 100 . 150 . 170 . 200

270 . 300 . 370 . 500 litres

Heating

Alimentación:



Learn more

Descubre más

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 es una **marmita profesional industrial** adecuada para la cocina **modular**. Diseñada para poder satisfacer las necesidades de pequeños **restaurantes** pero también grandes servicios de **catering**, también se puede utilizar para cocinar productos particularmente **ácidos**, ya que está hecha completamente de acero AISI 316.

Disponible en diferentes versiones: redonda, rectangular y rectangular gastronorm.

DREENER LINE

Industrial vegetable washer



Capacity
Capacidad:
150 . 225 . 300 litres

Heating
Alimentación



Learn more
Descubre más

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

Lavadora de verduras modular profesional con compartimentos: perfecta para lavar verduras y frutas, proporciona un ahorro significativo en el consumo de agua y energía así como en tiempo.

Las paredes removibles te permiten dividir el tanque de lavado en diferentes compartimentos y por lo tanto podrás lavar diferentes tipos y cantidades de verduras al mismo tiempo.

	CUCIMIX	BASKETT	FIGARO	BETTERPAN	MULTICOOKER
Applications Aplicaciones					
Béchamel sauce Salsa bechamel	●	●			
Braised meat Carne braseada	●		●	●	
Broth Caldos	●	●	●	●	
Meat Carne	●	●	●	●	
Conserve Conservas	●	●			
Caramel Caramelo	●				
Creams Cremas	●	●			
Dried Fruit Frutas secas	●				
Washing fruits and vegetables Lavado de fruta y verdura					
Legumes Legumbres	●	●	●	●	●
Jams and marmalades Mermeladas	●				
Pasta Pasta	★		●	●	●
Fish Pescado	●	●	●	●	●
Polenta Polenta	●	●			
Rice Arroz	●	●	●	●	●
Sauces Salsas	●	●	●	●	
Beef stews Guisos de carne	●		●	●	
Stews Estofados	●	●	●	●	
Soups Sopas	●	●	●	●	
Processes Procesos					
Braising Brasear	●		●	●	
Caramelizing Caramelizar	●				
Boiling Hervir	●	●	●	●	●
Cooking at low temperatures Cocer a baja temperatura	●	●	●	●	
Pressure cooking Cocer a presión	●	●	●	●	
Sous-vide cooking Cocer sous-vide	○		●	●	
Frying Freír			●	●	
Washing Lavado					
Mixing Mezclar	●	●			
Pasteurizing: product Pesteurizar: producto		●			
Pasteurizing: jars Pesteurizar: tarros	○				
Cooling Enfriamiento		●			●
Browning and sauteing Dorar y saltear	●		●	●	
Blanching Escaldado	○		●	●	●
Roasting Asar	●				
Categories Categorías					
Kettles Marmitas		●			
Bratt pans Sartenes	●		●	●	
Pasta Cooker Cocedores de pasta	○				●
Vegetable Washer Lavaverduras					
Heating Alimentación					
Electric Eléctrica	●	●	●	●	●
Steam Vapor	●	●			●
Gas Gas	●	●		●	●
Pressure Presión	●	●	●	●	
Controls Ajustes					
Electronic controls Ajustes electrónicos	●	●	●	●	●
Electro-mechanical Controls Ajustes Electro-mecánico					

○ Cucimix 30 . 70

	FIXPAN	DREENER LINE	EASYBRATT	EASYBASKETT	EASYPAN
Applications Aplicaciones					
Béchamel sauce Salsa bechamel					
Braised meat Carne braseada			●		
Broth Caldos	●			●	●
Meat Carne			●	●	●
Conserve Conservas	●				
Caramel Caramelo					
Creams Cremas					
Dried Fruit Frutas secas					
Washing fruits and vegetables Lavado de fruta y verdura		●			
Legumes Legumbres	●			●	●
Jams and marmalades Mermeladas					
Pasta Pasta					
Fish Pescado			●	●	●
Polenta Polenta					
Rice Arroz	●			●	●
Sauces Salsas			●		
Beef stews Guisos de carne			●		
Stews Estofados			●		
Soups Sopas	●			●	●
Processes Procesos					
Braising Brasear			●		
Caramelizing Caramelizar					
Boiling Hervir	●			●	●
Cooking at low temperatures Cocer a baja temperatura	●				
Pressure cooking Cocer a presión					
Sous-vide cooking Cocer sous-vide	●				
Frying Freír					
Washing Lavado		●			
Mixing Mezclar					
Pasteurizing: product Pesteurizar: producto					
Pasteurizing: jars Pesteurizar: tarros	●				
Cooling Enfriamiento					
Browning and sauteing Dorar y saltear			●		
Blanching Escaldado	●				●
Roasting Asar					
Categories Categorías					
Kettles Marmitas	●			●	●
Bratt pans Sartenes			●		
Pasta Cooker Cocedores de pasta					
Vegetable Washer Lavaverduras		●			
Heating Alimentación					
Electric Eléctrica	●	●	●	●	●
Steam Vapor	●			●	●
Gas Gas	●		●	●	●
Pressure Presión					
Controls Ajustes					
Electronic controls Ajustes electrónicos	●				
Electro-mechanical Controls Ajustes Electro-mecánico		●	●	●	●

DISCOVER FIREX SERVICES.

**Descubre
los servicios
de Firex**



**Start-up
supervision**
Supervisión
del arranque



**On-site or online
commissioning**
Puesta en marcha
en vivo u online



**Food technologist
consulting**
Asesoría del tecnólogo
de alimentos



**Pre-delivery on-site or
online technical training**
Capacitación técnica previa
a la entrega, en vivo u online



**Customised on-site
or online demos**
Demonstraciones
personalizadas
en vivo u online



**FirexLab,
video recipes**
FirexLab,
video recetas

 [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