



FIREX BASKETT
Equipamento de Cocção
Automatizado

firex
Share the taste

QUALITY IN QUANTITY

A reprodução do sabor em altos padrões de qualidade. Herdeira da valiosa experiência anterior adquirida na área de processamento de alimentos, a Firex responde, há mais de 20 anos, às necessidades da refeição coletiva, e, cada vez mais, às da indústria de alimentos. Da fase de projeto à produção dos equipamentos, do corte a laser do aço ao acabamento do produto, a empresa utiliza tecnologia de ponta e pessoal altamente especializado para atender aos mais altos padrões de qualidade, solidez e funcionalidade. A procura de novas soluções e o constante desenvolvimento de novas máquinas contribuem para que a empresa se apresente como líder no mercado, intérprete de uma nova forma de cozinhar. Graças a uma ampla gama de equipamentos multifuncionais, a Firex transforma cada cozinha profissional em um laboratório tecnológico de alto desempenho, o local onde a criatividade do cozinheiro e a habilidade do tecnólogo transformam os alimentos em pratos com sabor único, que pode ser repetido para sempre.

**Em todas as cozinhas profissionais, em todo o mundo.
Com a mesma qualidade.**

Cada cocção em perfeito equilíbrio, um novo parâmetro graças ao Baskett.

BASKETT é um equipamento de cocção com misturador automatizado, para cozinhas profissionais, que oferece a possibilidade de fazer inúmeras receitas de forma simples e com uma mistura perfeita e automática dos ingredientes.

O aquecimento é suave, indireto e, portanto, até mesmo as preparações mais delicadas são garantidas e não requerem monitoramento constante. Um aliado na cozinha para colocar a sua experiência ao serviço de muitas pessoas. Eficiente, compacto e versátil.





Engenheiros do sabor para uma cozinha equilibrada

BASKETT é um equipamento de cocção versátil, com misturador incorporado. Fabricado inteiramente em aço inoxidável, está disponível em diversas versões e pode ser equipado com vários acessórios para atender a todas as expectativas. Até mesmo as dos cozinheiros mais exigentes.



tampa leve e firme

A tampa isolada AISI 304 tem parede dupla, equilibrada por molas a gás. Pode ser equipada com uma escotilha com grade de segurança para controlar e integrar os ingredientes durante o cozimento.

torneira de uso simples

Um contador eletrônico de litros, controlado pela tecnologia FTC permite adicionar a quantidade de água quente ou fria conforme indicado na receita. A torneira prática permite adicionar água apenas quando está posicionada corretamente.

fundo duplo a delicadeza do banho-maria

O vapor é criado no fundo duplo que permite cozinhar alimentos delicadamente. A temperatura da superfície de aquecimento do produto e os tempos de cozimento podem ser facilmente ajustados. A opção Cook&Chill inclui a possibilidade de resfriamento e permite reduzir a temperatura do produto que acabou de cozinhar.



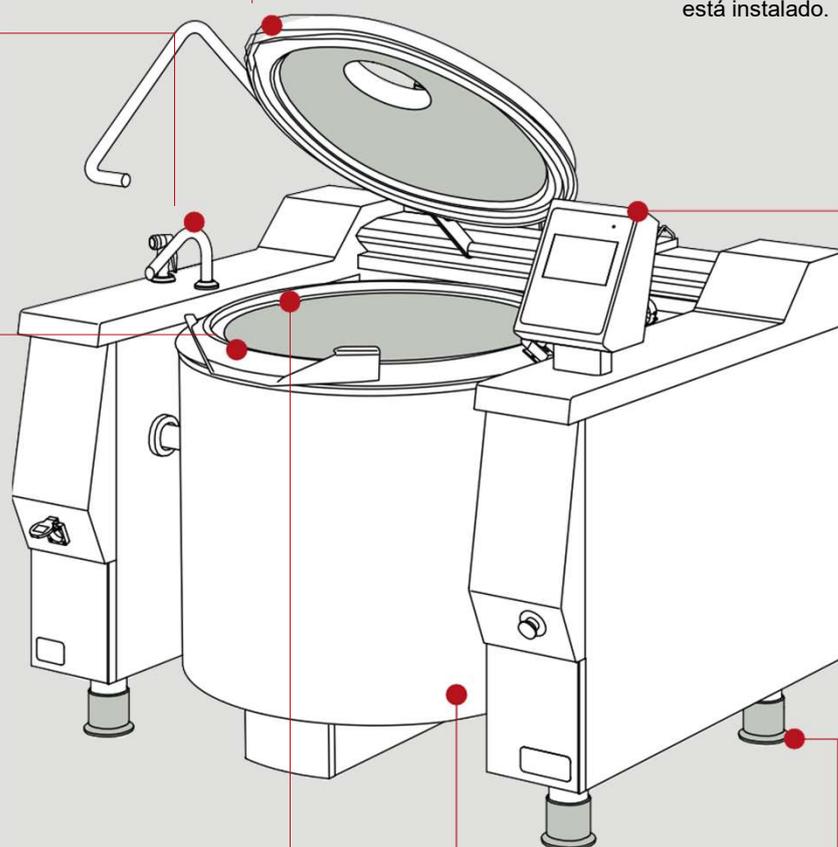
misturador união de tradição e tecnologia

O misturador garante grande autonomia na gestão da cocção das refeições. A rotação é feita em ambos os lados, de forma contínua ou alternadamente, com velocidades e tempos ajustáveis a partir do painel de controle. O misturador possui espátulas de POM e pode ser removido para limpeza.

FTC

simples, como um toque

Um prático e intuitivo comando tátil de última geração com o qual pode ajustar e regular todas as funções dos sistemas de cozinha onde está instalado.



cuba de uso confortável

Cuba dobrável AISI 316 específico para tratamento de produtos ácidos, com basculante motorizado no eixo frontal.

pés suporte seguro

Pés em aço inox AISI 304, reguláveis para nivelamento.

Opcional

7

Firex

● **Versão de 80 litros disponível**



rodas

funcionalidade dinâmica

As rodas oferecem a possibilidade de mover a máquina e assim poder ajustar os espaços da cozinha de acordo com as necessidades.



válvula de drenagem

totalmente de aço inoxidável

Válvula de borboleta ou esfera, útil para drenar produtos líquidos ou semilíquidos, ou para conectar a um dispositivo de dosagem automática.



tampa de fechamento do orifício de drenagem

com selo hermético

Quando a válvula de drenagem não é necessária, a tampa garante o fechamento hermético da cuba, evitando que resíduos do produto se depositem em pontos cegos.



válvula de rosca

de passagem completa

Válvula que permite a drenagem de produtos com partículas grandes e evita que se acumulem em pontos cegos, garantindo que todo o produto seja preparado de maneira uniforme.



Tampa para abertura

Tampa para abertura funcional permite verificar o estado de cocção do produto ou adicionar os ingredientes, sem abrir totalmente a tampa (velocidade de rotação não altera)



ducha

sempre à mão

Para a limpeza do equipamento.



tampa com funil

adição de ingredientes com tampa fechada

Caracteriza-se pela ampla abertura que facilita a adição de ingredientes com a tampa fechada durante o processo.



plugue

Para uma conexão elétrica sempre à mão.



SCT2

Sistema para resfriamento do interior do fundo duplo (camisa)

Esta tecnologia permite a circulação de água da rede e/ou água refrigerada, proveniente de um circuito existente, no interior do fundo de aquecimento duplo (camisa). O aparelho possui o equipamento de entrada e saída de água de resfriamento e os controles "Cook" e "Chill" para selecionar a operação. Os tempos e as temperaturas que podem ser alcançados dependem do tipo de processamento e da temperatura da água que circula dentro do fundo duplo (camisa). Este sistema foi especialmente estudado para o resfriamento da produção de produtos líquidos.



**Os sabores
que você
quiser, onde
você estiver.**

Desde o norte da Europa até o Sudeste Asiático passando pela América do Sul, Baskett é o porta-voz de uma cultura gastronômica única no mundo. Desenhado e fabricado inteiramente na Itália, este equipamento representa uma nova forma de cozinhar para todos, oferecendo aos chefs de todas as cozinhas profissionais a possibilidade de preparar todas as receitas replicando a qualidade e o sabor único de cada preparação.

O puro estilo italiano.



Para cada ingrediente, seu método de cocção.

Com o Baskett, preparações equilibradas são feitas graças à possibilidade de cozinhar em banho-maria, respeitando assim as substâncias nutritivas dos alimentos e os ingredientes mais delicados que não toleram mudanças bruscas de temperatura. O aquecimento indireto e posterior resfriamento (sistema Cook&Chill) é especialmente indicado para trabalhar com preparações líquidas ou pastosas, como molhos, sopas, purês, caldos ou cremes. Além disso, a presença do misturador reduz a necessidade de supervisão constante e permite cozinhar perfeitamente massas, arroz, caldos de carne e vegetais.

Algumas aplicações do Baskett

- Sopas
- Polenta
- Pudins e Gelatinas
- Bechamel
- Cremes Vegetais
- Legumes Cozidos
- Molhos
- Purê de Batata
- Arroz



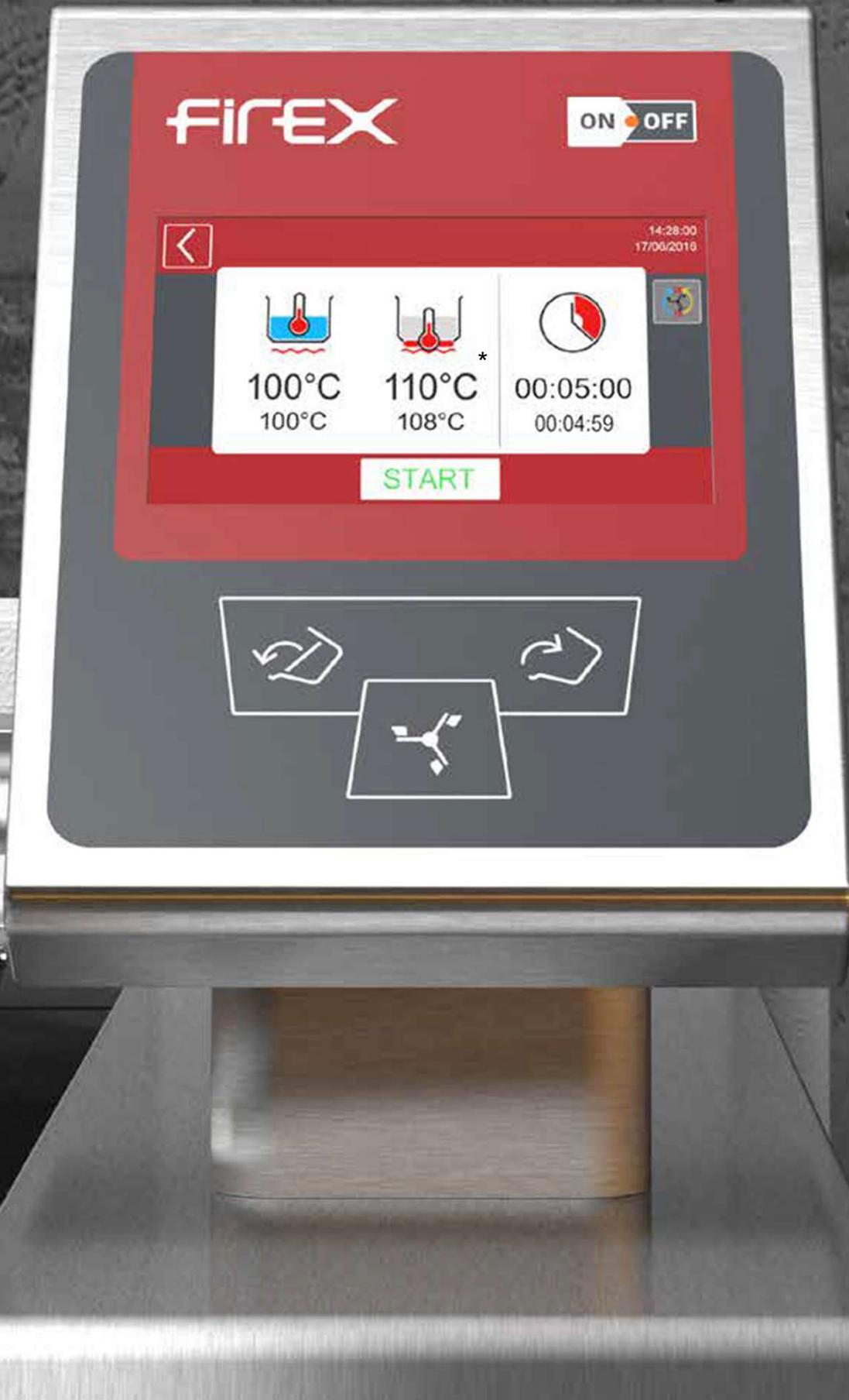
Programação e padronização do resultado

Com a placa de controle "Firex Touch Control, você pode configurar cada tipo de cocção e programar o preparo dos pratos em poucos segundos. A FTC é simples, intuitiva e segura.



Características construtivas

- . "Touch screen" de 7"
- . Criação e alteração de programas de cocção, cada um deles multifásico
- . Cocção no modo "Manual"
- . Configuração multilíngue das mensagens
- . Simples de entender e usar
- . Permite definir tempos de cocção e temperaturas exatamente com valores entre 50 °C e 100 °C
- . Possibilidade de cozinhar e resfriar o produto dentro do tanque graças ao (opcional) sistema de resfriamento SCT2, ou seja, COOK&CHILL, disponível nas versões com misturador
- . Controla e restaura automaticamente o nível de água dentro do fundo duplo
- . Permite indicar a quantidade de litros de água que deseja carregar, seja fria ou quente até 90 °C, e carrega automaticamente.
- . Controla 2 sondas de temperatura padrão diferentes: no fundo e na cuba em contato com o produto para cozimentos mais delicados ou especiais
- . Oferece a possibilidade de iniciar a cocção em data e hora precisas
- . Mostra mensagens e ícones simples para uso correto e seguro
- . Explica claramente se existe um alarme e a que elemento interno se refere
- . Conexão USB:
 - . Backup de dados HACCP
 - . Backup de receitas
 - . Atualização de software
- . Configurações de diferentes unidades de medida (°C / °F; Litros / galões; etc.)
- . Configuração de programas de mistura
- . Configuração rápida de rotação no sentido horário e anti-horário
- . Configuração dos tempos de mistura e pausa.



3 sistemas de aquecimento: gás, elétrico e vapor.

O Baskett está disponível em três versões dependendo do tipo de aquecimento desejado para a preparação dos diferentes pratos.

Baskett PR 80 . 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litros

Baskett PR 80 . 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litros			cuba de cocção		versão a gás	versão elétrica		versão a vapor
modelo	dimensões mm	misturador duplo * nm	volume total l	dim. cuba mm	potência gás kw	potência elétrica kw	modelo M V/Hz	capacidade vapor kg/h
CPE 080 V1	1080x715 h. 940	133	80/91	600 Ø h. 370	-	16	16,6	-
PR 105 V1	1355x1200 h. 1285	126	105/120	600 Ø h. 465	25	18	18,6	45
PR 130 V1	1355x1250 h. 1285	126	130/145	600 Ø h. 555	30	24	24,6	50
PR 180 V1	1455x1310 h. 1285	126	180/200	700 Ø h. 565	40	32	32,6	60
PR 250 V1	1555x1390 h. 1285	252	242/264	800 Ø h. 575	48	36	37,5	80
PR 320 V1	1655x1490 h. 1285	252	300/325	900 Ø h. 575	48	36	37,5	95
PR 500 V1	1755x1650 h. 1485	308	470/500	1000 Ø h. 700	58	36	38	110

Velocidade do misturador: 12 a 40 rotações/minuto.
Pressão do fundo duplo 0,5 bar disponível a partir de 1,5 bar para modelos elétricos e a vapor.

*Modelo M (com misturador)

gás

O aquecimento é realizado por meio de queimadores tubulares de aço inoxidável de alto desempenho. O sistema de monitoramento e ignição da chama é automático, sem queimador piloto. O aquecimento é controlado pela placa elétrica com introdução automática de um mínimo de 2 °C antes do valor nominal programado.

elétrico

O aquecimento é controlado a partir da placa elétrica com um sistema de termpar para garantir um controle exato e uma alta velocidade de reação do sistema de aquecimento. É realizado por meio de resistências blindadas em liga INCOLOY-800.

vapor

o vapor é proveniente de uma linha externa e introduzido diretamente no fundo duplo. A placa elétrica e uma válvula de dois tempos permitem que a cocção seja regulada.

Tempos de aquecimento 20 ÷ 90 °C com tampa fechada e modelos elétricos

modelo	carga 50% mín.	carga 75% mín.	carga 100% mín.
80	17	23	29
105	20	27	33
130	20	27	33
180	21	28	35
250	25	34	42
320	29	39	49
500	40	60	75

Cook and Chill

“Quais são as vantagens do sistema C&C?”



○
CPE080M



○
PR...



○
PR...M



. Otimização dos processos de trabalho

- . o processo de produção dos pratos já não depende dos horários das refeições, de forma que possa ser distribuído ao longo do dia ou da semana, evitando os períodos intensos e calmos que normalmente estão relacionados com esses horários
- . o processo também pode ser feito de acordo com o tipo de prato, planejando cozinhar produtos similares no mesmo dia, permitindo otimizar a produtividade de cada máquina
- . uso eficiente de matérias-primas: menos desperdício de matérias-primas, otimização de provisões e suprimentos e produção de produtos semiacabados
- . excelente aproveitamento do equipamento: é possível aproveitar ao máximo o equipamento disponível graças a menos ciclos de cocção

. Os alimentos produzidos com o sistema “Cook & Chill” apresentam qualidades nutricionais e organolépticas superiores aos produzidos com o sistema “quente-quente”

. Salubridade do produto: o crescimento de bactérias em temperaturas entre +10 °C e 65 °C é minimizado devido à rápida queda de temperatura

. Isso prolonga a duração do produto sem adição de conservantes.



Seu Baskett

Personalize o seu equipamento de acordo com as necessidades; escolha os acessórios para o seu Baskett.

● Disponível na versão de 80 litros



● **Separador de sólidos**
drenagem completa dos líquidos

Recurso prático para a separação dos sólidos e dos líquidos após a cocção. Ele se encaixa facilmente na parte superior da cuba e permanece firmemente preso à máquina para uma drenagem completa dos líquidos.



○ **misturador adicional**
misturador adicional para cremes

Este acessório foi estudado e criado para melhorar o processo de homogeneizar, para produzir cremes doces e salgados



○ **misturador adicional**
para purê de batata

O misturador para purê possui maior número de barras, tanto na vertical quanto na horizontal, para moer melhor as partes sólidas.



○ **misturador adicional**
para sopas

A forma helicoidal permite manter em suspensão as partículas das sopas e, portanto, otimiza a mistura durante a cocção e uma maior homogeneidade no percentual líquido/sólido.





FKL

Firex Kitchen Lab

é um espaço onde damos as boas-vindas aos nossos clientes e lhes oferecemos a oportunidade de ver e testar os equipamentos em funcionamento, muitas vezes fazendo receitas específicas. Neste ambiente também são realizados cursos de formação que oferecemos a chefs, tecnólogos e confeiteiros. Além disso, são realizados cursos técnicos para atendimento aos nossos distribuidores e testes nas máquinas do nosso departamento Pesquisa e Desenvolvimento. Em uma sala separada dedicada à exposição, são exibidos todos os modelos das máquinas à venda.

firex
Share the taste



**ATENÇÃO**

Os dados técnicos contidos neste catálogo (dimensões, potência, consumo, imagens) são meramente informativos e não podem ser utilizados para especificações ou instalações. Entre em contato com a Middleby para obter todas as informações necessárias. A Firex reserva-se o direito de fazer alterações a qualquer momento sem aviso prévio.

firex.com

Middleby do Brasil
Rua Antônio das Chagas, 439
B. Chácara Santo Antônio, SP

www.middleby.com.br

www.firex.com 

