



What your recipe needs

Tabla de contenidos

06

Empresa

20

Cocción
a presión

23

Elegir Figaro

10

Figaro

12

Pantalla táctil
innovadora

24

Modalidad
de cocción

26

Accesorios

14

El chef
nos cuenta

18

Calentamiento
inteligente

28

Ahorro
energético

29

Datos técnicos

Diseñamos y fabricamos herramientas para cocinas profesionales.

Versatilidad es uno de nuestros ingredientes secretos.

Basándonos en nuestra precedente experiencia en este sector, hace 20 años hemos creado **Firex** para diseñar y producir herramientas para la **restauración colectiva, la industria alimentaria y la pastelería.**

Desde entonces, trabajamos para que **Firex** sea sinónimo de **productos seguros, performantes e innovadores** en manos de cocineros, tecnólogos y brigadas de cada nación y continente, convirtiendo la cocina para la colectividad en un laboratorio del gusto.

La artesanía al servicio de la innovación.

Somos fabricantes y estamos orgullosos de ello.

El acero inoxidable toma cuerpo y alma en nuestras instalaciones. Una mecánica sólida, controlada por la inteligencia artificial al servicio del cliente. **Fiabilidad, funciones avanzadas y control exacto facilitan la vida.**

Utilizamos solo acero con alto contenido de cromo, AISI 304 y AISI 316, que formamos de manera semiartesanal a partir de la placa que **cortamos, doblamos, soldamos y acabamos directamente en nuestras instalaciones.** Cada placa seleccionada mantiene la trazabilidad hasta el producto acabado, asegurando un sistema de calidad absoluto y certificado.

Escuchamos atentamente las necesidades de nuestros clientes para diseñar soluciones innovadoras capaces de combinar la **solidez del acero** con las más sofisticadas tecnologías del sector mecánico, eléctrico e hidráulico. Todo esto gracias a un equipo multidisciplinar que cada día trabaja para responder a las necesidades del mercado de manera puntual.



F I G A R O

**Una revolución
culinaria para
tu cocina.**

**Compacto y
extremadamente
rápido en
calentar.**



Figaro flexible en las cocciones, rápido en el calentamiento, compacto en tamaño.

Figaro permite
reemplazar sartén,
hervidor, freidora
y fogones con un
único equipo
también capaz de cocer
a presión y a vapor.

**La nueva tecnología de
calentamiento** hace
Figaro 4 veces más rápida
con respecto a una sartén
tradicional.

Alimentación:



Capacidad:

100 | 150 litros

Disponible también
en versión con
cocción a presión
y descarga
de la cuba.



01 Sonda al corazón multipunto

**02 Sistema inteligente
de calentamiento
del fondo** a través
de elementos de calentamiento

03 Sondas de temperatura

04 Puerto USB:
descarga datos HACCP
y carga/descarga recetas

05 Figaro Touch Control (FTC):
pantalla fácil e intuitiva

**06 Cierre de la tapa
a presión con pestillos
y sistema eleva-cestos**

07 Ducha con articulación flexible
controlada por la placa electrónica

08 Cuenta litros automático
para la carga de agua fría y caliente

09 Descarga de la cuba

10 SafePour
control anti-desbordamiento durante
el vaciado de la cuba

Figaro Touch Control: pantalla fácil e intuitiva.

Nueva placa electrónica V2

La placa de nueva generación.

El **Figaro Touch Control** es la placa electrónica de **última generación** que permite a cualquier operador de dialogar con el equipo.

Una **interfaz intuitiva** para crear y memorizar programas de cocción completos y personalizados.

Maneja automáticamente el consumo de energía para garantizar que se alcance la temperatura precisa en la cuba de forma rápida y uniforme.

Una tecnología que te guía en cada fase de la receta y te avisa solamente cuando es necesaria tu intervención.

FTC está integrado en la plataforma en la nube **"OpenKitchen"**. Podrás supervisar: datos, gastos, procesos, modos de cocción, actualizaciones de software y cualquier necesidad de mantenimiento.

Chef Enrico Pivieri

Restaurante
**Il Cavallo
Scosso**
en Asti



Mi cocina combina tradiciones de distintos continentes para ofrecer a nuestros huéspedes una experiencia con sabores únicos. La gran variedad de platos distintos requiere muchas herramientas diferentes y es por eso que estaba buscando una ayuda capaz de manejar esta **elevada variedad de preparaciones** de forma **autónoma y segura**.

Desde que **Figaro** llegó a mi cocina, puedo programar procesos completos de trabajo dejando a la máquina la tarea de llevarlos al cabo. Con **Figaro** cualquier operador puede: **guisar, hervir, freír, cocer a vapor o en presión**, siempre obteniendo **resultados consistentes** y de **excelente calidad**. La inteligencia de **Figaro** y su **perfecto control de temperaturas** me hace estar seguro de ofrecer siempre mis mejores recetas a mis clientes.



“ **Mi cocina funde tradiciones gastronómicas de distintos continentes** ”

Chef Enrico Pivieri

Ristorante
**Il Cavallo
Scosso**
Asti



“ Con **Figaro** cualquier de mis colaboradores puede sellar, hervir, freír, cocer a vapor o en presión ”



Rapidez y ahorro. Distribución uniforme del calor en la cuba.

Control inteligente del calentamiento del fondo.

Sistema inteligente de calentamiento de la cuba: los elementos de calefacción cubren completamente el fondo, que se divide en **zonas independientes** que alcanzan y mantienen la temperatura deseada de forma inteligente.

Zonas de calentamiento

El sistema de calentamiento de la cuba es de **6 u 8 zonas de calentamiento de cerámica**, cada una controlada por una sonda.

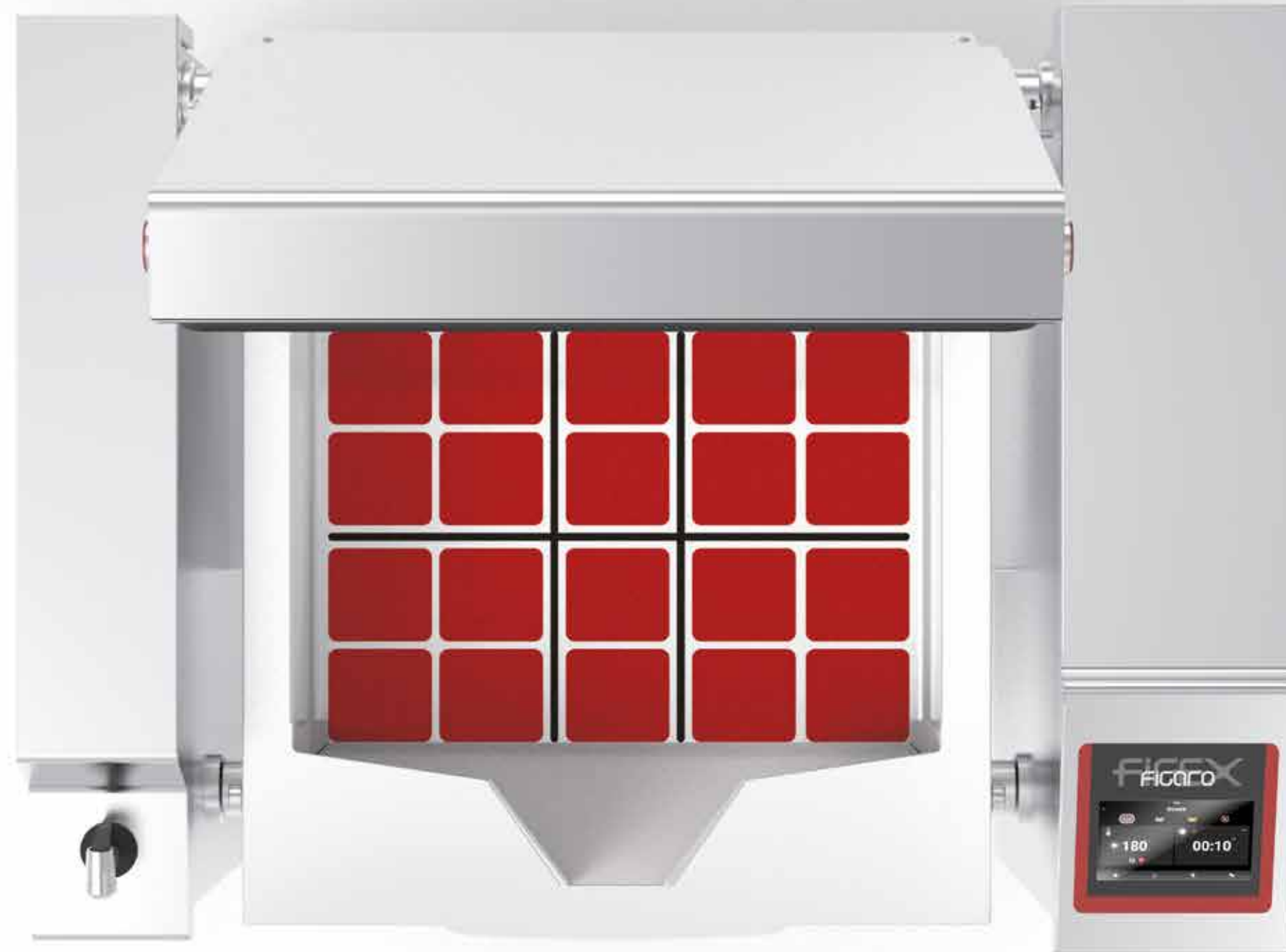
Más rápido con menos consumo de energía

Elevada velocidad para alcanzar la temperatura en la cuba:
de 18°C a 200°C en 3 minutos.

No puntos sobrecalentados

El calentamiento se apaga en las zonas con poco o sin producto.
Se acabó con la comida quemada.
Cuba fácil de limpiar.

Figaro entiende cuanta energía distribuir en las distintas zonas de la cuba, ajustando **de forma automática y autónoma la potencia** en relación a la cantidad y tipología de producto que se está tratando, evitando que las zonas no cubiertas de producto se sobrecalienten y facilitando la limpieza de la cuba.



Mayor ahorro de energía

Sin desperdicio, solo se utiliza la potencia necesaria. **La placa electrónica gestiona de forma autónoma la comisión de energía** necesaria para alcanzar gradualmente y uniformemente la temperatura en la cuba, ajustando la potencia en las zonas de calefacción; todo esto gracias a la lectura continua de la temperatura en las distintas zonas.

Calefacción por zonas en el fondo.

Cocciones rápidas gracias a la presión.

Una nueva forma de controlar la presión.

Tapa a presión 0,45bar - 110°C

Control inteligente de la presión:

gracias a la autorregulación de las temperaturas en las distintas zonas del fondo a través de la placa electrónica, podemos alcanzar la presión de trabajo de manera más eficiente.

Presión ad hoc: la placa electrónica puede asegurar una perfecta presión en la caba basándose en la tipología de producto en cocción y a su cantidad.

Menor cantidad de agua: el control inteligente de la presión permite cocinar con una mínima cantidad de agua.

Nunca más vapores de escape en la cocina: condensación rápida y segura de los vapores, enfriados por agua.

Mayor seguridad: cierre automático de la tapa con pestillo lateral de seguridad, seguridad de software y válvulas de seguridad.

Sistemas motorizados: basculación, tapa y sistema eleva-cestos motorizados.

Control de altura: autorregulación de los ajustes en función de la altura de instalación del equipo.



Todas las ventajas de cocinar a presión.

Mejor calidad del producto final

Los aromas permanecen en la cuba durante la cocción, no se liberan en el ambiente y por lo tanto permanecerán en el producto final.

Seguridad y uniformidad de cocción

Trabajar con **Figaro** a presión supone trabajar en seguridad: una serie de **controles electrónicos y mecánicos** aseguran la protección absoluta de los operadores y del entorno.

Un **sistema automático** sella herméticamente la cuba de cocción solo después de detectar la ausencia de aire residual.

Una **perfecta cocción a presión**, de hecho, se puede obtener solamente en un ambiente saturado de presión: de esta manera en el recipiente habrá una temperatura uniforme y superior a los 100°C.

Al final de la cocción, **Figaro** se encargará de restablecer la presión ambiental mediante un rápido proceso de condensación de vapor y, únicamente cuando el entorno estará seguro la placa FTC indicará la posibilidad de abrir la tapa.

Fácil de limpiar

Tras descargar el producto cocido a presión, la **cuba quedará prácticamente limpia**; solo será necesario un rápido lavado para pasar a la siguiente cocción.

Mayor confort en el entorno de trabajo

Durante la cocción en presión **no hay evaporación de producto en la cocina**, no hay dispersión de calor, prácticamente ningún ruido. Todo esto, para un **entorno de trabajo más saludable**.

Figaro es la opción correcta.

Con **Figaro** las ventajas son inmediatas.



Ahorro de tiempo (30-40%)



Ahorro de energía (40-70%)



Ahorro de agua (70%)



Comida más sana



Reducción del ruido



Garantía de trazabilidad del proceso



Programación de la producción



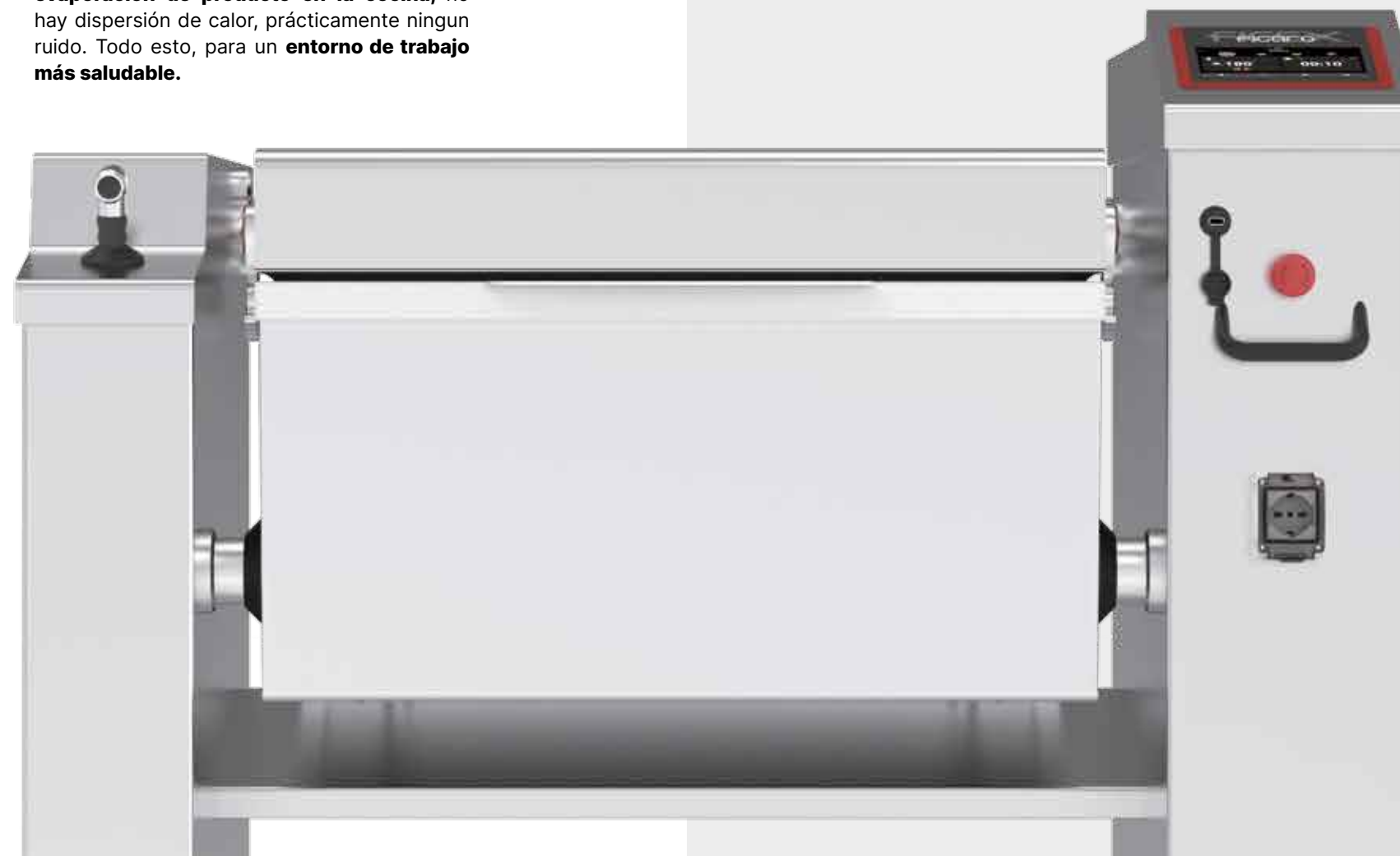
Entorno de trabajo más saludable (menos esfuerzo = menos estrés)



Ahorro de espacio



Menos pérdida de producto = Mayores ventajas



Figaro, resultados consistentes y alta calidad, siempre.

Infinitos modos de cocinar adaptables a cada receta.

Gran versatilidad, compacto en tamaño.

Cocción a presión

El control inteligente de las distintas zonas de calefacción permite una **gestión más eficiente de la presión en la cuba**.

Reducción de desperdicio de agua y gasto de energía, gracias a la gestión automática de la cocción a presión.



Estofar y dorar

El **control de temperatura en las distintas zonas de calefacción** permite ajustar el calentamiento de la cuba para alcanzar la temperatura programada con precisión, útil tan para dorar grandes cantidades de producto, como para **utilizar la máquina como plancha**.

Con pre-calentamiento automático.



Cocción a vapor

La muy poca agua añadida en la cuba se lleva instantáneamente a ebullición para que se forme vapor que se mantiene en la **cuba a través del cierre motorizado de la tapa**.

En muy poco tiempo y con el mínimo consumo posible de energía, se pueden cocer las verduras a vapor y realizar todas las cocciones más delicadas, incluso a presión.

Hervido

La potencia del calentamiento se ajusta **automáticamente gracias al sistema de calentamiento inteligente** para alcanzar con precisión y lo más rápidamente posible la temperatura del producto deseada.

También opción **PianoForte** para alcanzar el punto de ebullición más rápidamente o para controlar el tipo de ebullición deseada en tres niveles: **simmering - boiling - hard boiling**.

Fritura

Gracias a la placa electrónica se **garantizan: velocidad y precisión en el control de la temperatura del aceite**.

La temperatura correcta para freír se mantendrá también con los productos congelados. La elevada potencia requerida para estas tipologías de cocción se maneja perfectamente gracias a la **reactividad del sistema de calentamiento inteligente**.

Accesorios para Figaro.



Cesta perforada
Para cocinar a vapor o hervir
Contenedor perforado para cocinar a vapor o hervir.



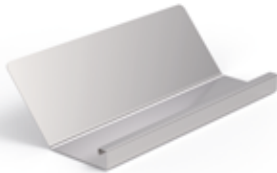
Cesta para freír
Para freír con comodidad
Contenedor para freír con manija para la elevación automática.



Doble fondo en acero
Optimizado para la cocción sous-vide o para apoyar bandejas Gastronorm, ofreciendo una plataforma estable y duradera para diversas operaciones culinarias. Dos piezas para los modelos de 100 lt y tres piezas para los modelos de 150 lt.



Pala en acero
Útil para recoger los productos sólidos del fondo de la cuba. Diseñada para ofrecer la máxima seguridad y comodidad de uso. El extremo redondeado evita arañar el fondo de la cuba.



Espatula para tortillas
Tan par dulce como para salado
Práctico rascador para tortillas perfectas.



Kit ruedas
Mejor movilidad del equipo
Las ruedas ofrecen la oportunidad de **mover el equipo** y re configurar el espacio en la cocina de acuerdo con las necesidades.



Pala en acero perforada
Útil para recoger los productos sólidos del fondo de la cuba y para drenar los líquidos. Diseñada para ofrecer la máxima seguridad y comodidad de uso. El extremo redondeado evita arañar el fondo de la cuba.



Pala de acero
Con mango largo diseñada para ayudar al operario a mezclar el producto dentro de la cuba.



Colador perforado hecho en acero
específico para los modelos con desagüe integrado en la cuba. Este componente es indispensable para **separar los líquidos de cocción de los productos sólidos**. Se puede también utilizar con la tapa cerrada.



Colador perforado
Práctica ayuda para separar los líquidos de cocción del producto. Se coloca en la parte superior de la cuba y permanece firmemente sujeto a la máquina para un drenaje completo del líquido.



Soportes para bandejas Gastronorm 1/1
Formado por dos perfiles de acero que se colocarán en los bordes delantero y trasero de la cuba. **Recomendamos utilizar bandejas Gastronorm perforadas** (no incluidas) porque este accesorio es especialmente adecuado para cocinar al vapor, incluso a presión



Carro para filtro de aceite
Capacidad total 75 lt
Capacidad útil 50 lt

Figaro frente a los sistemas de cocción tradicionales



Con Figaro reduces al mínimo los tiempos de cocción y aumentas el ahorro de energía.

Consumo de energía reducido en un 40%

Rápida consecución de la temperatura

3 veces más productiva

Tiempos de cocción reducidos en un 50-70%

Durante la cocción en presión la **cuba permanece cerrada y saturada de vapor**; Esto permite tener la misma temperatura en todo el volumen, **sin dispersión de energía durante el proceso**, incrementando rendimiento y ahorro de energía.

El control de calentamiento inteligente permite proporcionar solamente la energía necesaria para conseguir la temperatura programada. Un sofisticado sistema de control continuo calcula la potencia de proporcionar en cada zona en tiempo real.

Esta tecnología previene la formación de hot spots donde el producto se quema, facilitando mucho la limpieza.

Datos técnicos

Modelo de 100 lt



Modelo de 150 lt



Modelo	Medidas (mm)	Cocción en presión (bar)	Medidas cuba (mm)	Capacidad (lt)	Superficie cuba (dm²)	Número cestos Gastronorm (nr)	Potencia eléctrica (Kw)	Conexión eléctrica	Descarga
DFIE100 V2	1296×960 h. 1151	-	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
DFIE100-D V2	1296×960 h. 1151	-	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓
DFIE100A V2	1296×960 h. 1151	0,45	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
DFIE100A-D V2	1296×960 h. 1151	0,45	660×610 h. 274	102	40	2	24.0	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓
DFIE150 V2	1648×960 h. 1151	-	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
DFIE150-D V2	1648×960 h. 1151	-	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓
DFIE150A V2	1648×960 h. 1151	0,45	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✗
DFIE150A-D V2	1648×960 h. 1151	0,45	1040×610 h. 274	157	63	3	38.5	380-415V 3N ~ 50/60Hz	✓

Descubre todos los servicios de **Firex.**



**Supervisión al
momento del arranque**



**Commissioning
en vivo u online**



**Asesoramiento
Tecnólogo
de Alimentos**



**Formación técnica
previa a la entrega
u online**



**Demonstraciones
personalizadas
en vivo u online**



**FirexLab,
video recetas**



Firex (@Firexsrl)



@firex_srl



Firex | Attrezzature per la ristorazione professionale



Firex (@Firex-foodequipment)



Firex s.r.l.
Zona Industriale Gresal, 28
32036 - Sedico (Belluno) Italy
tel. +39 0437 852700 | fax +39 0437 852858
firex@firex.com