

**firex**  
Share the taste  
**General Catalogue**



## QUALITY IN QUANTITY

The production of quality food in quantity's.

For more than 20 years FIREX has accumulated vast amounts of valuable knowledge for the needs of those in the food service industry, and now also more and more in the food manufacturing industry.

From a design stage to product realization, fashioning and forming steel.

FIREX uses their highly creative and skilled team to combine manufacturing and innovative technology methods. Meeting the demanding quality requirements, with particular emphasis on solidity and functionality.

The search for new solutions and continuous implementation of innovative machinery, makes FIREX a market leader. Forging a new direction in cooking.

With a wide range of multifunctional equipment, FIREX raises the bar and elevated every professional kitchen into a high performing, technological laboratory.

Allowing a chef's creativity and food technologist expertises, transform food into delicious dishes. Staying true to excellent recipes consistently, limitlessly.

In professional kitchens the world over.

The same quality replicated.

*La riproducibilità del gusto elevata a standard di qualità.*

*Erede della preziosa esperienza precedentemente accumulata nel settore della lavorazione degli alimenti, Firex risponde da oltre vent'anni alle esigenze della ristorazione collettiva e, sempre di più, a quelle dell'industria alimentare. Dal progetto alla realizzazione dei cuocitori, a partire dal taglio laser dell'acciaio fino alla rifinitura del prodotto, l'azienda si avvale di tecnologie all'avanguardia e personale altamente specializzato per soddisfare gli alti standard di qualità, solidità e funzionalità. La ricerca di nuove soluzioni*

*e l'implementazione continua dei macchinari contribuiscono a rendere l'azienda leader nel mercato, interprete di un nuovo modo di cucinare.*

*Con un'ampia proposta di apparecchiature multifunzione, Firex eleva ogni cucina professionale a performante laboratorio tecnologico, il luogo in cui la creatività del cuoco e l'abilità del tecnologo trasformano gli alimenti in piatti dal gusto unico, riproducibili all'infinito.*

*In ogni cucina professionale, in tutto il mondo.*

*Con la stessa qualità.*



**FIREX**  
Share the taste



# Index

---



4

FIREX FTC



6

CUCIMIX



10

BETTERPAN



14

BASKETT



18

FIXPAN



19

MULTICOOKER



20

DREENER LINE



21

EASYBRATT



22

EASYBASKETT



23

EASYPAN

**fkl**

25

Firex Kitchen Lab



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

#### ELECTRONIC SIMPLICITY

##### **FTC Firex 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.
- USB connection.
- Settings for different units of measurement (°C/°F; Liters/gallons; etc).
- Up to 8 different cooking settings.
- Self Diagnostics
- Allows you to select the number of litres of water to load, cold or hot, and then loads it automatically up to 90°.
- Command for rollover and return of the cooking vessel.
- Allows you to start the cooking on a specific date and time.
- Setting of mixing programme with clockwise and anticlockwise rotation speed and pause time adjustment.

**Scheda elettronica Firex,  
alta tecnologia in cucina.**

#### SEMPLICITÀ ELETTRONICA

##### **Caratteristiche della scheda FTC Firex Touch Control:**

- Touch screen da 7".
- Creazione e modifica di programmi di cottura, multifase.
- Cottura in modalità Manuale.
- Impostazione multilingua dei messaggi.
- Collegamento USB.
- Impostazioni di differenti unità di misura (°C/°F; Litri/galloni; etc).
- Fino a 8 diverse impostazioni di cottura.
- Autodiagnostica.
- Setting carico acqua in vasca (fredda/calda fino a 90°C) con conta litri automatico.
- Comando per il ribaltamento e ritorno della vasca di cottura.
- Permette di iniziare la cottura a orari e date prestabilite.
- Impostazione mixer: velocità e senso di rotazione e tempi di lavoro.

# FTC Firex Touch Control



**En** A practical and intuitive cutting-edge touch-control system for setting and adjusting the operation of each piece of cooking equipment installed.

A large 7" display allows you to program at the touch of a button entire recipes with different stages of cooking and mixing, with the possibility of accurately setting the time, temperature and process diagnostics.

**Simplicity and efficiency guaranteed.**

**It** Un touch controller di ultima generazione pratico e intuitivo con cui impostare e regolare ogni funzione dei cuocitori su cui è installato.

Un ampio display da 7" permette con un semplice tocco di programmare intere ricette con diverse fasi di cottura e mescolamento, controllando con precisione assoluta tempi, temperature e diagnostica dei processi.

**Semplicità ed efficienza garantite.**

## FIREX FTC MODELS / MODELLI CON SISTEMA FIREX FTC



CUCIMIX



CUCIMIX

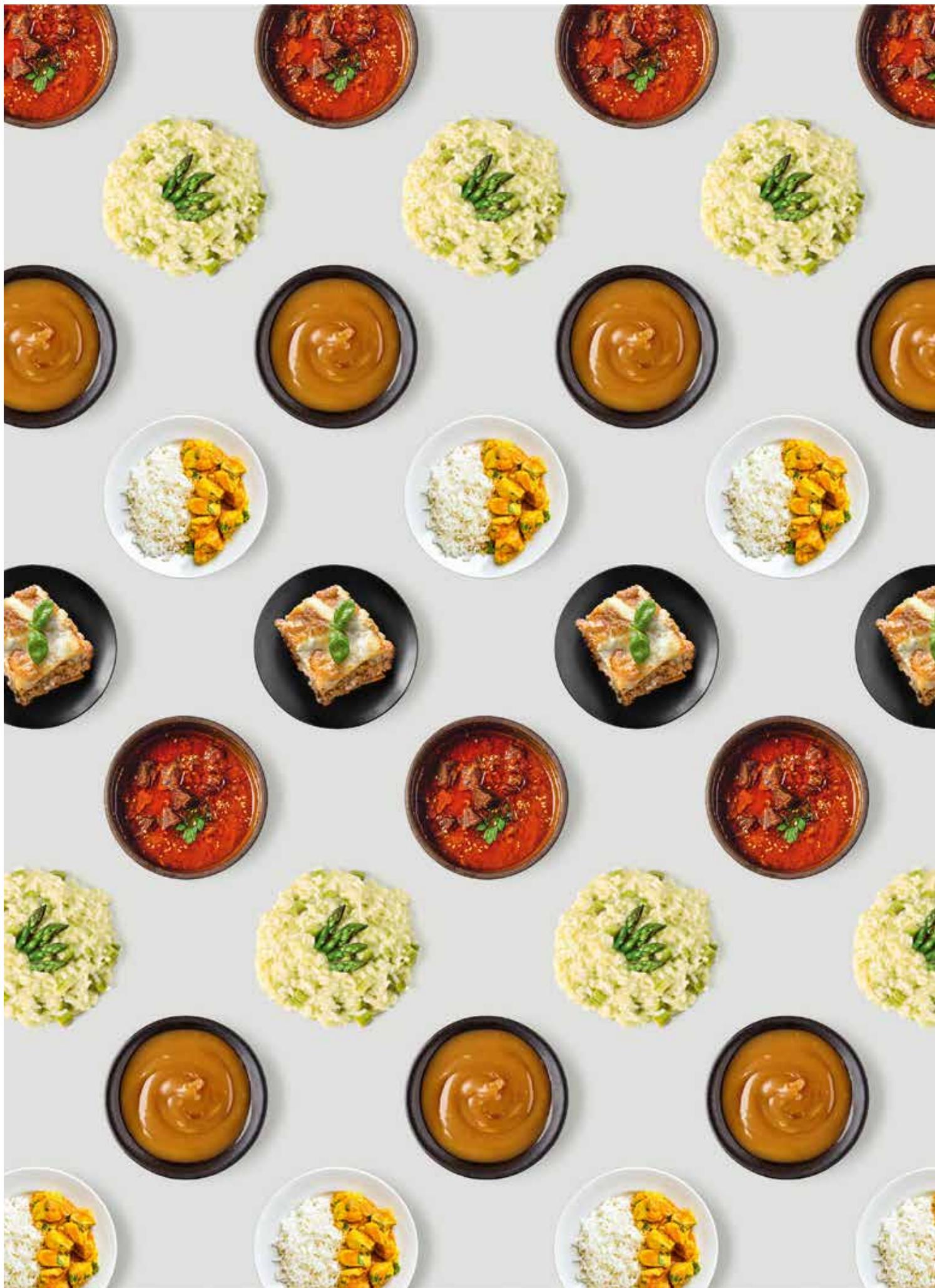


BETTERPAN



BASKET







AUTOMATED  
MULTIFUNCTIONAL  
COOKER

CUOCITORI  
AUTOMATIZZATI  
POLIVALENTI

**firex**  
Share the taste



# CUCIMIX

boiling | braising | tilting | mixing | sousvide cooking  
bollitura | brasatura | ribaltamento | miscelazione | sotto vuoto



HEATING gas | electric | steam

VERSION direct heating

TOTAL VOLUME (lt) • 30 • 70 • 90 • 130 • 180 • 310



Second temperature probe  
Seconda sonda di temperatura



Pressure cooking at 0,45 bars  
Cottura a pressione fino a 0,45 bar



Mixing device with three arms  
Mescolatore a tre braccia

## Most successful products

Bechamel, Beef stews, Braised, Broth, Creams, Dried Fruit, Fish, Legumes, Marmalade, Meat, Pasta, Polenta, Rice, Sauces, Soups, Stews.

## Alcune applicazioni

Besciamella, Brasati, Brodi, Carni, Creme, Frutta, Legumi, Marmellate, Pasta, Pesce, Polenta, Riso, Salse, Frutta Secca, Soffritti, Spezzatini, Stufati, Zuppe.

**En** Cookers with direct heating and incorporated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions. Pressure cook version, for optimising cooking times.

**It** Cuocitori con riscaldamento diretto con mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

**De** Kochkessel mit direkter Beheizung und eingebautem Mixer, ideal für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung, große Vielseitigkeit bei kompakter Bauweise. Version mit Druckdeckel zur Optimierung der Zubereitungszeiten und Energieeinsparung.

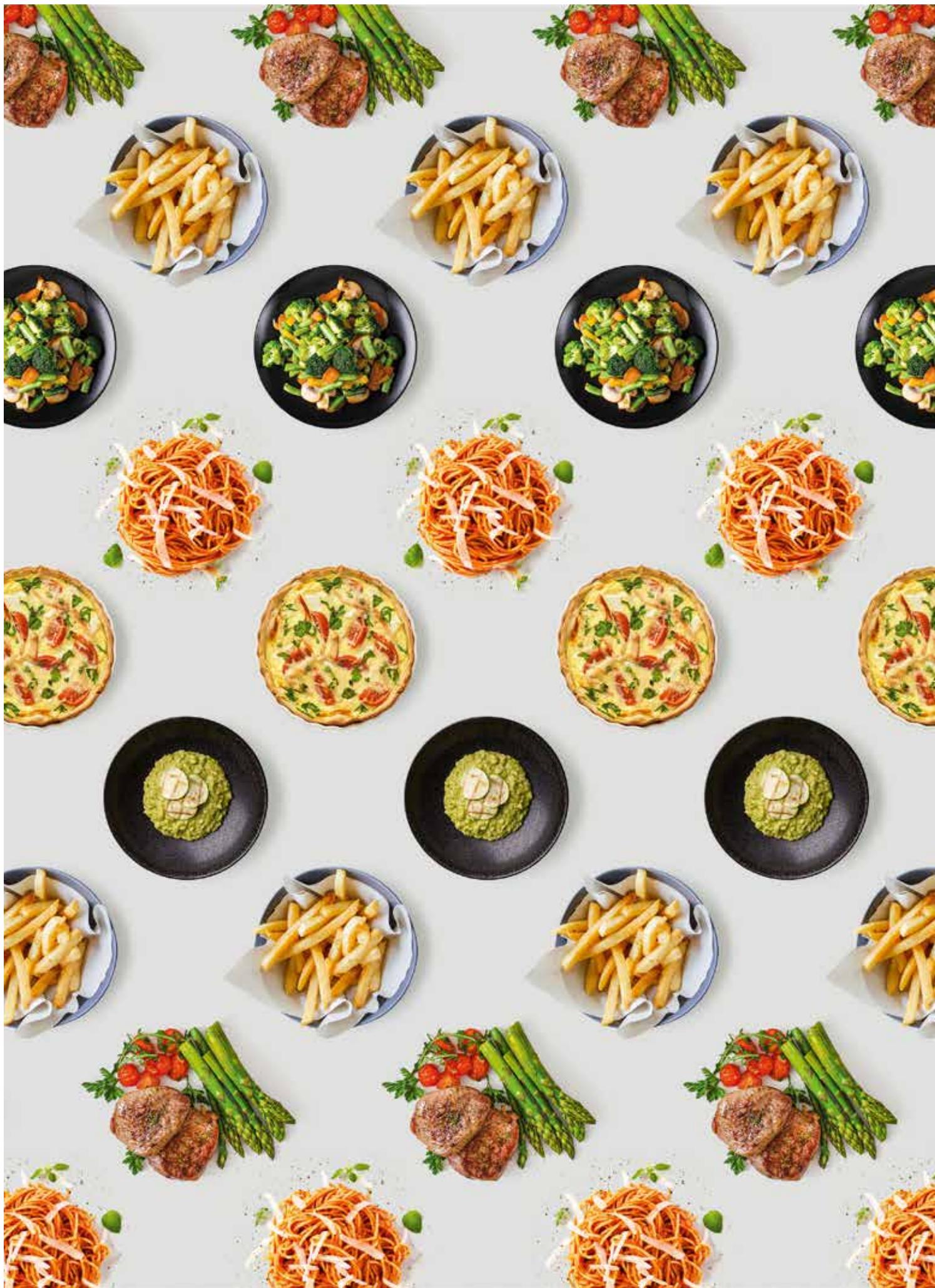
**Fr** Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites. Version avec couvercle à pression, pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

**Es** Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

**Pt** Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho. Versão com tampa de pressão para optimizar o tempo e poupar energia.

**NI** Direct verwarmde kookketel (wok) met mixer en eventueel uitgevoerd als Autoclaf. Door de compacte afmetingen ideaal voor grootkeukens, voedingsfabrikanten en restaurants.

**Ru** Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.





MULTIFUNCTIONAL  
COOKER

CUOCITORI  
POLIVALENTI

**firex**  
Share the taste



# BETTERPAN

boiling | braising | tilting | frying  
bollitura | brasatura | ribaltamento | friggere



HEATING gas | electric

VERSION direct heating

TOTAL VOLUME (lt) • 110 • 145 • 180 • 220



Automatic baskets lifting system  
*Sistema alzacesti*



Pressure cooking at 0,45 bars  
*Cottura a pressione fino a 0,45 bar*



Friendly Service

## Most successful products

Beef stews, Braised, Broth, Fish, Legumes, Meat, Pasta, Rice, Sauces, Stews.

## Alcune applicazioni

*Brasati, Brodi, Carni, Legumi, Pasta, Pesce, Riso, Salse, Spezzatini, Stufati.*

**En** A multipurpose bratt pan, for cooking, braising and frying, versatile and reliable. Pressure version, for optimising cooking times and saving energy.

**It** Brasiera polivalente, per brasare, cuocere a basse temperature, cuocere a pressione, friggere, rosolare e soffriggere, scottare, versatile e affidabile. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

**De** Kippbratpfanne für das Garen, Schmoren und Frittieren, vielseitig und zuverlässig. Version mit Druckdeckel zur Optimierung der Zubereitungszeiten und Energieeinsparung.

**Fr** Sauteuse polyvalente, pour cuire, braiser et frire, versatile et fiable. Version avec couvercle à pression pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

**Es** Sartén polivalente, para cocer, saltear y freír, versátil y fiable. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

**Pt** Braseira polivalente, para cozinhar, guisar e fritar, versátil e fiável. Versão com tampa de pressão para optimizar o tempo e poupar energia.

**NI** Een multifunctionele kantelbare braadslede voor braden, langzaam garen, koken en frituren. Uitgevoerd als druk braadslede verkort men de bereidingsstijd en energie verbruik.

**Ru** Многофункциональная и надежная сковорода для отваривания, тушения и жарения. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.



TILTING  
BOILING PAN

PENTOLE  
RIBALTABILI

**firex**  
Share the taste



# BASKETT

boiling | tilting | cooling  
bollitura | ribaltamento | raffreddamento

HEATING gas | electric | steam

VERSION indirect heating

TOTAL VOLUME (lt)

- 80 • 105 • 130 • 180 • 250 • 320 • 500



Pull-out mixer  
*Mescolatore asportabile*



Second temperature probe  
*Seconda sonda di temperatura*



Friendly Service



SCT2 Product cooling system optional  
SCT2 Double-jacket cooling set up optional

## Most successful products

Bechamel, Broth, Creams, Fish, Legumes, Meat, Polenta, Rice, Sauces, Soups.

## Alcune applicazioni

Besciamelle, Brodi, Carni, Creme, Legumi, Pesce, Polenta, Riso, Salse, Zuppe.

**En** Tilting kettle appliance, versatile and easy to use, with double walls and an incorporated mixer, perfect for cooking delicate foods, “cook & chill” option, designed for large catering companies and food manufacturers.

**It** Cuocitori fissi a controllo elettronico, con possibilità di “sonda campione” ideali per cotture in acqua e per pastorizzare alimenti e vasetti.

**De** Flexibler und einfacher Kippkessel mit doppelter Wand und eingebautem Mixer, ideal für das Garen empfindlicher Speisen, mit der Option “Cook & Chill”, entwickelt für die Großgastronomie und die Lebensmittelherstellung.

**Fr** Machine basculante, flexible et simple, à double paroi et avec mixer incorporé, idéale pour la cuisson de plats délicats, avec option « cook & chill », conçue pour la grande restauration et la production alimentaire.

**Es** Máquina basculante, flexible y sencilla, con doble pared y con mixer incorporado, ideal para la cocción de alimentos delicados, opción “cook & chill”, pensada para el sector de la restauración y para la industria alimentaria.

**Pt** Máquina basculante, flexível e simples, com parede dupla e misturador incorporado, ideal para cozinhar alimentos delicados, opção “cook & chill”, projectada para grandes restaurantes e para a produção alimentar.

**NI** Dubbelwandige kantelbare kookketel met of zonder mixer, zeer geschikt voor het bereiden van delicate gerechten. Een “Cook & Chill” functie is optioneel. Speciaal ontworpen voor grootkeukens en voedingsfabrikanten.

**Ru** Многофункциональные и простые в использовании опрокидывающиеся кастрюли с двойной стенкой и встроенной мешалкой: идеально подходят для приготовления легкой пищи, наличие опции “cook & chill”, разработаны для предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

# FIXPAN

boiling | pasteurizing  
bollitura | pastorizzazione



HEATING gas | electric | steam

VERSION direct heating | indirect heating

TOTAL VOLUME (lt) • 100 • 150 • 200 • 300 • 500



Core probe  
*Sonda cuore*

## Most successful products

Broth, Creams, Pasta

## Alcune applicazioni

Brodi, Conserve, Pasta

## OPTIONAL PARTEURIZATION KIT



Pasteurization kit optional  
*Kit di pasteurizzazione optional*



HACCP controller optional  
*Controllo HACCP optional*

**En** A range of models of electronically controlled stationary pans, with the option of having "probes" ideal for cooking in water and for pasteurising foods and jars.

**It** Cuocitorri fissi a controllo elettronico, con possibilità di "sonda campione" ideali per cotture in acqua e per pastorizzare alimenti e vasetti.

**De** Produktlinie mit Kesseln mit elektronischer Steuerung und der Möglichkeit, eine "Probensonde" zu verwenden. Ideal für das Garen in Wasser und das Pasteurisieren von Lebensmitteln und Gläsern.

**Fr** Gamme de modèles de casseroles fixes à contrôle électronique, avec possibilité de «sonde échantillon» idéales pour les cuissons à l'eau et pour pasteuriser les aliments et les bocaux.

**Es** Gama de modelos de ollas fijas con control electrónico, con opción de "sonda aguja" ideales para coccciones en agua y para pasteurizar alimentos y frascos.

**Pt** Gama de modelos de marmitas fixas com controlo electrónico, com a possibilidade de instalar "sondas de amostra", ideais para cozinhar com água e para pasteurizar alimentos e recipientes.

**Nl** Een programma van modellen stationaire kookketels met programmeerbare besturing. Een extra thermometer om de actuele voedsel temperatuur te volgen of een extra kerntemperatuur voeler voor pasteuriseren zijn opties.

**Ru** моделей стационарных кастрюль с электронным управлением в ассортименте, возможность использования датчика-щупа, идеально подходят для варки в воде и пастеризации пищевых продуктов и баночек.

# MULTICOOKER

boiling | tilting  
bollitura | ribaltamento



HEATING gas | electric | steam

VERSION direct heating | indirect heating

TOTAL VOLUME (lt) • 120 • 180 • 240 • 360 • 480



AISI 316 basket  
Cesto in acciaio AISI 316

## Most successful products

Pasta, Rice, Vegetables, Fish,  
Meat, Legumes, Stock.

## Alcune applicazioni

Brodi, Carne, Legumi, Pasta,  
Pesce, Riso, Verdure.



Water level sensor  
Sonda di livello acqua in vasca



Cook and Chill process line  
Linea di processo Cook and Chill

**En** Automatic cookers, water based for continuous cooking, immersion basket timer, "cook & chill" option.

**It** Cuocitori automatici per cottura in acqua a cicli continui, immersione cesti temporizzata, opzione "cook & chill".

**De** Automatische Kochgeräte für das Garen in Wasser mit Dauerzyklen, Timer gesteuertes Eintauchen der Körbe, Option "Cook & Chill".

**Fr** Cuiseurs automatiques pour cuissons dans l'eau à cycles continus, immersion de paniers temporisée, option «cook & chill».

**Es** Cochedores automáticos para coccciones en agua en ciclos continuos, inmersión cestos programada con temporizador, opción "cook & chill".

**Pt** Cozedores automáticos para cozinhar com água em ciclos contínuos, para a imersão temporizada de cestas, opção "cook & chill".

**NI** Automatische multifunctioneel apparaat voor het continu koken van producten in heet water. Standaard uitgevoerd met elektrotechnisch timer, zelf liftende manden en optioneel als Cook & Chill unit.

**Ru** Автоматические варочные установки для отваривания в воде при непрерывном цикле, запрограммированное по времени погружение корзины, опция "cook & chill".

# DREENER LINE

washing  
lavaggio

## Most successful products

Salad, potatoes, strawberries, mushrooms, tomato, courgette, apples.

## Alcune applicazioni

Fragole, Funghi, Insalata, Mele, Patate, Pomodoro, Zucchine.

TOTAL VOLUME (lt) • 150 • 225 • 300



The modular basin  
Vasca modulabile



Two sizes tilting baskets  
Cestini ribaltabili di due dimensioni



"Limpid water" function  
Funzione "Limpid water"

**En** Modular vegetable washer, perfect for processing different foods in different quantities, saving water, time and energy.

**It** Lavaverdura modulabile a scomparti, perfetta per il lavaggio di diversi alimenti e quantità, con risparmio di acqua, energia e tempo.

**De** Modulare Gemüseschleuder mit Fächern, perfekt für die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel in unterschiedlichen Mengen, spart Wasser, Energie und Zeit.

**Fr** Laveuse à légumes modulaire à compartiments, parfaite pour différents aliments et quantités, en économisant de l'eau, de l'énergie et du temps.

**Es** Lavaverduras modulable con compartimientos, perfecta para diferentes alimentos y cantidades, con ahorro de agua, energía y tiempo.

**Pt** Lavador de verduras modulável a compartimentos, perfeito para trabalhar diversos alimentos e quantidades, poupando água, energia e tempo.

**Nl** Gesegmenteerde groenten was apparaat voor het gelijktijdig wassen van verschillende groenten en het besparen van water en energie.

**Ru** Мойка овощей с модульными отсеками, идеально подходит для обработки различных пищевых продуктов разного количества, высокий уровень экономии воды, электроэнергии и времени.

# EASYBRATT

braising  
brasare



HEATING gas | electric

VERSION direct heating

TOTAL VOLUME (lt) • 80 • 90 • 120 • 150 • 200

## Most successful products

Beef stews, Braised, Broth,  
Meat, Sauces, Stews.

## Alcune applicazioni

*Brasati, Brodi, Carni, Salse,  
Spezzatini, Stufati.*

**En Tilting braising pans.** Manual and motorized tilting, water charge tap. Maximum temperature 300 °C.

**It Brasiere ribaltabili.** Ribaltamento manuale e motorizzato, rubinetto carico acqua in vasca. Regolazione della temperatura max 300 °C.

**De Kippbratpfanne.** Manuelle und angetriebene Kippung. Wasserbefüllung des Tiegels mit Zulaufhahn. Max. Betriebstemperatur 300 °C.

**Fr Sauteuses basculantes.** Basculement manuel et motorisé, remplissage de la cuve par robinet. Régulation température maximum 300 °C.

**Es Sartenes basculantes.** Inclinación manual y motorizada, introducción del agua por medio de grifo. Regulación de la temperatura max 300 °C.

**Pt Braseiras basculantes.** Inclinação manual e con motor, torneira de carga da água na cuba. Regulação da temperatura - máx. 300°C.

**Ru Опрокидывающиеся жаровни.** ручное и моторизованное опрокидывание, кран для заполнения ёмкости водой. Регулирование температуры максимум до 300 °C.

# EASYBASKETT

boiling  
bollire



HEATING gas | electric | steam

VERSION direct heating | indirect heating

TOTAL VOLUME (lt) • 100 • 150 • 200 • 300 • 500

## Most successful products

Broth, Fish, Legumes,  
Meat, Rice, Soups.

## Alcune applicazioni

*Brodi, Carni, Legumi,  
Pesce, Riso, Zuppe.*

**En Tilting pans.** Stainless steel construction. Motorised tilting. Mixing tap to fill water in cooking vessel. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version (PMKIE100/150 with 1.5 bar and closed circuit).

**It Pentole ribaltabili.** 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).

**De Kochkessel Kippbar.** Konstruktion aus Edelstahl. Motorkippung. Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar (PMKIE100/150 mit 1,5 bar und geschlossenem Kreislauf).

**Fr Marmites basculantes.** Construction en acier inoxydable. Basculement motorisé, remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105 °C. Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar (PMKIE100/150 avec 1,5 bar et circuit fermé).

**Es Marmitas basculantes.** Construcciones de acero inoxidable. Inclinación automática. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105 °C. Versiones indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar (PMKIE100/150 con 1,5 bar y circuito cerrado).

**Pt Marmitas basculantes.** Fabricação em aço inoxidável. Dispositivo de inclinação motorizado de série. Torneira misturadora de carga da água na cuba. Temperatura máx. 105 °C. Versões indiretas com pressão na parede dupla de 0,5 bar (PMKIE100/150 com 1,5 bar e circuito fechado).

**Ru Кастрюли опрокидывающиеся.** Конструкция из нержавеющей стали. Опрокидывание с механическим электроприводом серийного производства. Кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Максимальная температура 105 °C. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар (PMKIE100 / 150 с зазором 1,5 бар и замкнутым контуром).

# EASYPAN

boiling  
bollire



HEATING gas | electric | steam

VERSION direct heating | indirect heating

TOTAL VOLUME (lt) • 50 • 100 • 150 • 170 • 200 • 270 • 300 • 370 • 500



Gastronorm version  
*Versione gastronorm*



Single or 2/3 sectors basket  
*Cesto 1/2/3 settori*



Round versions  
*Pentole cilindriche*

## Most successful products

Broth, Fish, Meat, Pasta

## Alcune applicazioni

*Brodi, Carni, Pasta, Pesce*

**En Boiling pans.** Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking vessel. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.

**It Pentole modulari.** Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar. Temperatura max 105 °C.

**De Kochkessel.** Konstruktion aus Edelstahl. Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.

**Fr Marmites.** Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105 °C.

Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar.

**Es Marmitas.** Construcción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105 °C. Versiones indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.

**Pt Marmitas modulares.** Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba. Versões indiretas com pressão na parede dupla de 0,5 bar. Temperatura máx. 105 °C.

**Ru Модульные кастрюли.** Конструкция из нержавеющей стали, кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар. Максимальная температура 105 °C.



#### **ATTENTION**

Technical data stating in this catalogue (dimensions, powers, consuption, images) are only indicative and not useful to specify a tender or an installation project. Please contact our office to get precise technical information. Firex reserve the right to make alterations at any time without notice.

#### **ATTENZIONE**

I dati tecnici riportati in questo catalogo (dimensioni, potenze, consumi, immagini) si intendono indicativi e non utilizzabili per specifiche di capitolato o installazioni. Vi invitiamo a contattare gli uffici Firex per tutte le informazioni necessarie. Firex si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.



## FKL

Firex Kitchen Lab

is a space in which we welcome our customers and give them the opportunity to see and test the machines in operation, often reproducing specific recipes. Training courses for chefs, food technologists and pastry chefs are also held in this area.

We also hold technical courses for the assistance service of our retailers and machine tests by our R&D Department. In a separate room dedicated to show room, all machine models of the range are exposed.

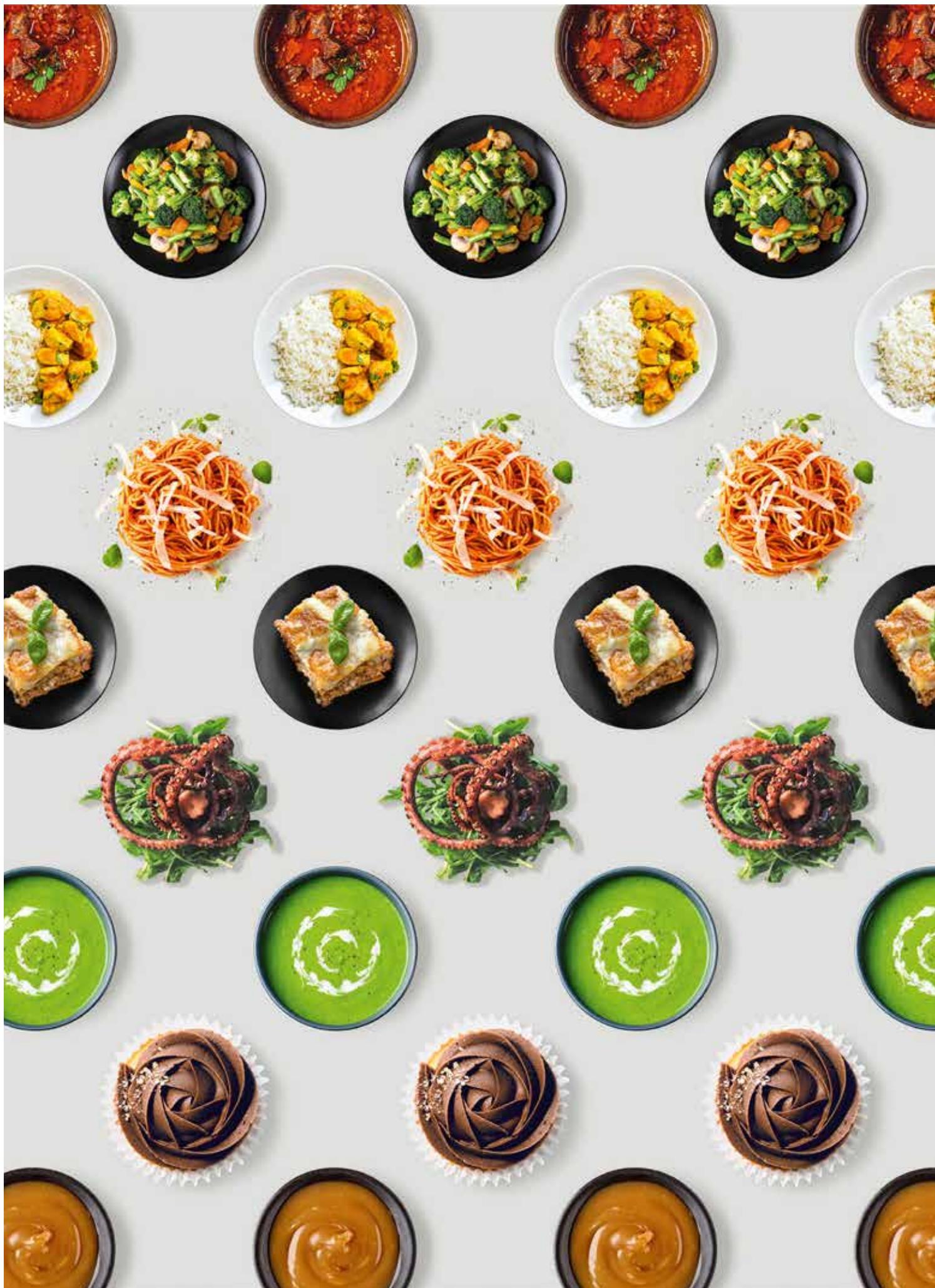
Firex Kitchen Lab

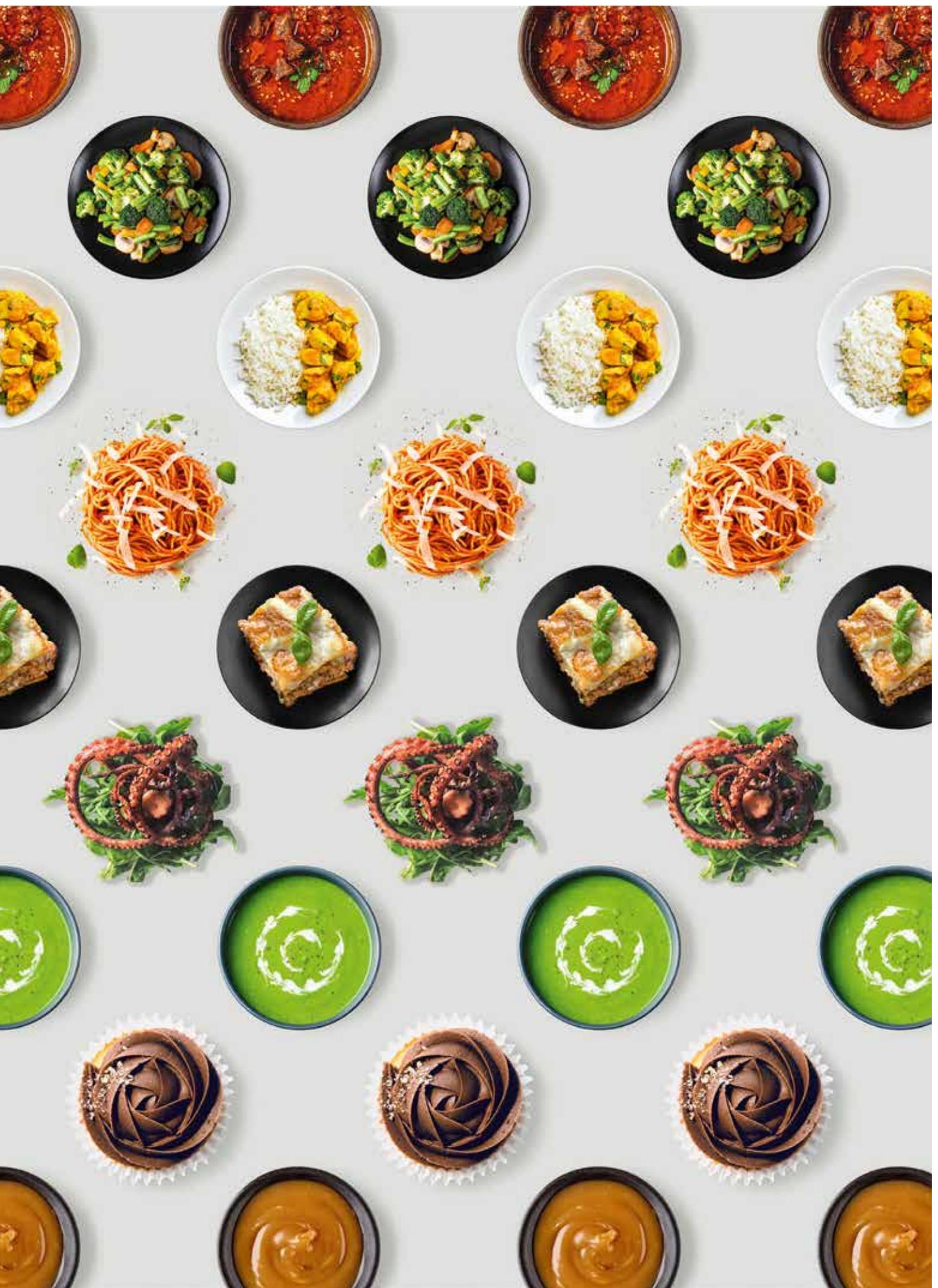
*è uno spazio nel quale accogliamo i nostri clienti e diamo loro la possibilità di vedere e testare le macchine in funzione, spesso riproducendo specifiche ricette. Si tengono in questo ambiente anche i corsi di formazione che offriamo ai vari chef, tecnologi e pasticceri.*

*Vengono inoltre svolti i corsi tecnici per il servizio assistenza dei nostri rivenditori e i test macchina da parte del nostro reparto ricerca sviluppo. In una sala separata dedicata a show room vengono esposti tutti i modelli delle macchine in vendita.*

**firex**  
*Share the taste*







**firex.com**

**Firex srl**

z.i. Gresal, 28 . 32036 Sedico . BL . Italy  
t. +39 0437 852700 . f. +39 0437 852858

**[www.firex.com](http://www.firex.com)**

