

MAJOR LINE

fixpan

FIXPAN

**I** Le caratteristiche costruttive e l'impiego di materiali di qualità, ne garantiscono elevate prestazioni.

Costituiscono la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità.

Nelle versioni indirette il sistema ad intercapedine impedisce che, in fase di cottura, i prodotti attacchino al fondo e alle pareti del recipiente.

**GB** The constructive features and utilisation of quality materials guarantee top-level performances.

These Boiling Pans are the easiest and simplest solution for high volume boiling: even products with a high acidity content.

The jacketed heating system (indirect versions) safeguards against scorching and avoids product sticking to the bottom and sides of the pan.



**PENTOLE CILINDRICHE ELETTRONICHE  
ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PANS  
ELEKTRONISCHE KOCHKESSEL  
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRONIQUES  
MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS**

ALIMENTAZIONE GAS DIRETTA • ALIMENTAZIONE GAS INDIRETTA  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA INDIRETTA • ALIMENTAZIONE VAPORE INDIRETTA  
AUTOCLAVE 0,05 BAR

GAS (DIRECT) HEATED VERSIONS • GAS (INDIRECT) HEATED VERSIONS  
ELECTRIC (INDIRECT) HEATED VERSIONS • STEAM (INDIRECT) HEATED VERSIONS  
AUTOCLAVE (0,05 BAR) PRESSURE LID VERSIONS

DIREKTE GASBEHEIZUNG • INDIREKTE GASBEHEIZUNG  
INDIREKTE ELEKTROBEHEIZUNG • INDIREKTE DAMPFBEHEIZUNG  
AUTOKLAV 0,05 BAR

ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE DIRECT • ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE INDIRECT  
ALIMENTATION ELECTRIQUE, CHAUFFAGE INDIRECT • ALIMENTATION VAPEUR, CHAUFFAGE INDIRECT  
AUTOCLAVE 0,05 BAR

ALIMENTACIÓN GAS DIRECTA • ALIMENTACIÓN INDIRECTA  
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA INDIRECTA • ALIMENTACIÓN VAPOR INDIRECTA  
AUTOCLAVE 0,05 BAR

**D** Die Konstruktion und der Einsatz von Qualitätsmaterialien gewährleisten hohe Leistungen. Diese Kessel sind die leichteste und einfachste Lösung zum Kochen von grosse Mengen auch für Produkte mit hohem Säuregehalt. Das doppelwandige Heizsystem verhindert das Anbrennen am Boden und an den Seitenwänden des Kessels.

**F** Les caractéristiques de la construction et l'emploi de matériaux de qualité, sont la garantie de grandes prestations. Elles constituent la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grande quantité d'aliments, même à haute acidité. Le système à double interstice empêche que, pendant la phase de cuisson, les produits attachent dans le fond et aux parois du récipient.

**E** Las características constructivas y el empleo de materiales de calidad, garantizan elevadas prestaciones. Constituyen el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades de alimentos, aún de elevada acidez. El sistema de doble pared impide que, en fase de cocción, los productos se peguen en el fondo y en las paredes del recipiente.





## I CARATTERISTICHE SALIENTI

### TUTTE LE VERSIONI

- Recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore 20-25/10, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 10-12/10.
- Struttura portante interamente in acciaio inox spessore 20/10.
- Coperchio coibentato, a richiesta, di tipo bilanciato a molla.
- Dispositivo di riempimento automatico della vasca (a richiesta).

### AUTOCLAVE

- Coperchio di tipo bilanciato a molla, guarnizione di gomma al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti.

### INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di sicurezza 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto ad imbuto per il reintegro del liquido nell'intercapedine.

### ELETTRICHE

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega "Incoloy-800", installate all'interno dell'intercapedine.
- Potenza termica elevata, conforme agli standard prescritti dalle norme C.E. DIN 18855 per gli "Apparecchi a cottura rapida" (vedi tabella).
- Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico al raggiungimento della temperatura selezionata.

### GAS

- Riscaldamento con bruciatori in acciaio ad alto rendimento.

### VAPORE

- Alimentazione (da rete utente) tramite valvola parzializzatrice.

### ELETTRICHE/GAS/VAPORE

- Controllo elettronico, con display a 3 cifre e LED, delle seguenti funzioni:
  - tempo di cottura;
  - temperatura di lavoro, misurata in vasca a mezzo sonda con tolleranza +/- 1°C e campo di regolazione da 20° a 100°C.
  - dispositivo di riempimento automatico della vasca (a richiesta);
  - segnalazione di fine cottura.



PFDG150



## PRINCIPAL FEATURES

### ALL MODELS

- Pans are constructed in 2 - 2,5 mm thick (AISI 316) quality stainless steel and are even suitable for boiling food products with a high acidity content.
- Exterior cladding, in 1 and 1,2mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Carrying structure, in heavy gauge (at least 2mm) stainless steel.
- Lid is insulated (optional extra), spring loaded counterbalanced type.
- Automatic power operated water filling device for the pan. (optional extra).

### AUTOCLAVE

#### (pressure lid versions)

- Counterbalanced lid fitted with 0,05 bar safety relief valve: an airtight seal is assured by means of screw down clamps and silicone gasket.

### INDIRECT HEATED VERSIONS

- Jacket walls are in 2 and 4mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Jacket pressure is controlled by a pressure switch, a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge.
- Jacket is filled, and water level reinstated, through a funnel type filler tap.

### ELECTRIC VERSIONS

- Heated by means of armoured "Incoloy-800" elements, fitted inside the jacket.
- High heating capacities, in accordance with CE DIN 18855 Standards for "Fast cooking equipment" (see technical data chart).
- Power economiser device: cuts-in automatically when selected temperature is reached.

### GAS VERSIONS

- Heated by means of high efficiency burners.

### STEAM VERSIONS

- Heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply, and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input.

### GAS & ELECTRIC VERSIONS

- Electronic controls with LED display, to set, control and monitor:
  - cooking times;
  - working temperatures (adjustable between 50-100°C) are measured inside the pan by means of a probe with +/- 1° precision.
  - automatic power operated (pan) water filling device (optional extra);
  - buzzer to signal termination of cooking cycle.



## HAUPTEIGENSCHAFTEN

### ALLE MODELLE

- Kessel aus 2 - 2,5 mm starkem CNS (1.4404) geeignet für säurehaltige Speisen.
- Aussenverkleidung aus 10-12/10 mm starkem CNS (1.4301)
- Tragstruktur ganz aus 2 mm starkem CNS (1.4301).
- Ausbalancierter Deckel mit wärmeisoliertem (auf Anfrage) Deckelgriff.
- Kontrolle für automatische Wasserfülleinrichtung des Beckens (auf Anfrage).

### AUTOKLAV

- Druckkessel-Deckel mit einer Dichtung aus Silikon-Gummi, Sicherheitsventil (auf 0,05 bar geeicht) und hermetischer Verschluss durch Bolzen.

### INDIREKT

- Zwischem Zwischen-raum und einem Manometer zur Kontrolle des Drucks.
- Hahn mit Trichter zur Nachfüllung von Wasser im Zwischenraum.

henraum aus 2 - 4 mm starkem CNS (1.4301).

- Kontrolleinheit besteht aus einem Feder-Sicherheitsventil (auf 0,5 bar geeicht), einem Auslassventil zum Ablassen der Luft aus **ELEKTRO**
- Elektrische Beheizung durch gekapselte "Incoloy-800" Widerstände, im Inneren des Zwischenraums angebracht.

- Hohe Heizleistung, laut den CE-DIN 18855 Normen für "Schnellkochgeräte" (s. Tabelle).
- Energiesparsensor: automatische Reduzierung der Heizleistung bei Erreichung der gewählten Temperatur.

### GAS

- Beheizung durch Stahlbrenner mit hohen Wirkungsgrad.

### DAMPF

- Beheizung (vom Dampfnetz aus) mit einem speziellen Druckminderventil.

### GAS/ELEKTRO

- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung und Meldung von:
  - Gardauer.
  - Thermostatische Sonde (von 50 - 100°C einstellbar) zur Kontrolle der Temperatur im Kesselinneren mit +/- 1°C Toleranz .
  - Elektronische Kontrolle für automatische Wasserfülleinrichtung des Beckens (auf Anfrage).
  - Summer nach Ende der Garzeit.



## F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

### TOUTES VERSIONS

- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 20-25/10, idéal pour le traitement de produits acides.
- Revêtement externe en AISI 304 épaisseur 10-12/10.
- Structure portante entièrement en acier inox épaisseur minimum 20/10.
- Couvercle athermique sur demande, équilibré à ressort.
- Dispositif pour le remplissage automatique de la cuve (sur demande).

### AUTOCLAVE

- Couvercle autoclave équipé d'un joint en caoutchouc de silicone, détendeur de sécurité (étalonné sur 0,05 bar) et fermeture hermétique garantie par verrouillage avec fixations.

### INDIRECTES

- Interstice en AISI 304 épaisseur 20-40/10.
- Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, une soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.
- Robinet à entonnoir pour remettre à niveau le liquide dans la double paroi.

### ELECTRIQUES

- Chauffage garanti par des résistances cuirassées en alliage "Incoloy 800", installées à l'intérieur de

l'interstice.

- Puissance thermique élevée, conforme aux standards prescrits par les normes C.E.DIN 18855 pour les "Appareils à cuisson rapide".
- Economiseur de la puissance thermique à intervention automatique quand il rejoint la température sélectionnée.

### GAZ

- Chauffage avec des brûleurs en acier à haut potentiel de rendement.

### VAPEUR

- Alimentation par l'intermédiaire d'une vanne de distribution spéciale.

### ELECTRIQUES/GAZ

- Contrôle électronique avec display à 3 numéros et LED pour position et signalisation:
  - temps de cuisson;
  - température de travail mesurée en cuve par une sonde thermostatique avec tolérance +/- 1°C et champ de régulation de 50° à 100°C;
  - dispositif de contrôle électronique pour le remplissage automatique de la cuve (sur demande);
  - fin de cuisson avec buzzer (avertisseur acoustique).

## E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

### TODAS VERSIONES

- Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316 espesor 20-25/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304 espesor 10-12/10.
- Estructura construida completamente en Acero Inox espesor mínimo 20/10.
- Tapa aislada, bajo pedido, con basculación mediante muelle.
- Dispositivo de llenado automático de la cuba (bajo pedido).

### AUTOCLAVE

- Tapa con basculación mediante muelle, junta de goma-silicona, válvula de seguridad tarada a 0,05 bar y cierre hermético con mordazas.

### INDIRECTO

- Intercambiador construido en AISI 304 espesos de 20 a 40/10.
- Control presión intercambiador mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula antidepresión y manómetro analógico.
- Grifo para la entrada de agua en el intercambiador.

### ELÉCTRICO

- Calentamiento realizado me-

diantе resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.

- Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas standard de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida". (ver tabla).
- Economizador de la potencia térmica, de funcionamiento automático cuando se alcanza el valor de temperatura seleccionada.

### GAS

- Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, construidos en Acero.

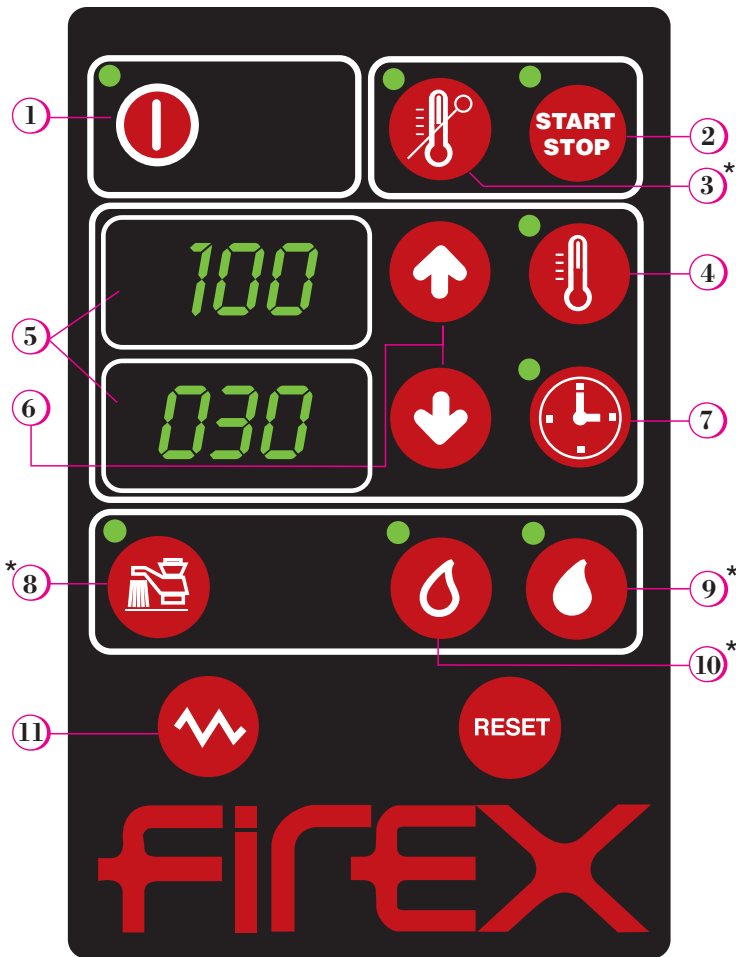
### VAPOR

- Alimentación (de red local) mediante válvula parcializadora.

### ELÉCTRICO/GAS

- Control electrónico, con display de 3 cifras y LED, para las siguientes funciones:
  - tiempo de cocción;
  - temperatura de trabajo (medida en la cuba con sonda, tolerancia  $\pm 1^\circ\text{C}$  y campo de regulación de  $50^\circ\text{C}$  a  $100^\circ\text{C}$ );
  - dispositivo de llenado (bajo pedido) automático de la cuba.
  - Señalización final cocción.





\* A richiesta / Optional extra / Auf Anfrage / Sur demande / Bajo pedido

#### I

1. Interruttore generale
2. Interruttore avvio/arresto
3. Sonda al cuore\*
4. Selettore temperatura
5. Display digitale
6. Selezione dati
7. Selettore tempo
8. Caricamento acqua\*
9. Selezione acqua calda\*
10. Selezione acqua fredda\*
11. Lampada riscaldamento in funzione

#### D

1. Hauptschalter
2. START/STOP - Schalter
3. Kerntemperatursonde\*
4. Temperatureinstellung
5. Digitaldisplay
6. Datenwahltaste
7. Zeitvorwahl
8. Start/Stop Wassereinfüllung\*
9. Warmwassereinfüllung\*
10. Kaltwassereinfüllung\*
11. Heizung an

#### E

1. Interruptor general
2. Interruptor Marcha/Paro
3. Sensor de aguja\*
4. Selección temperatura de cocción
5. Display temperatura, tiempo de cocción.
6. Selección datos
7. Selector tiempo
8. Marcha/Paro llenado cuba\*
9. Selección llenado cuba con agua caliente\*
10. Selección llenado cuba con agua fría\*
11. Señalización de calentamiento en función

#### GB

1. ON/OFF switch
2. START/STOP switch
3. Core temperature probe\*
4. Temperature control
5. LED display
6. Selectors switch
7. Timer
8. Water inlet control\*
9. Hot water inlet\*
10. Cold water inlet\*
11. Heating on signal-lamp

#### F

1. Interrupteur général
2. Interrupteur M/A
3. Sonde à coeur\*
4. Programmation température
5. Affichage
6. Programmation
7. Programmation temps
8. M/A remplissage de la cuve\*
9. Sélection remplissage de la cuve eau chaude\*
10. Sélection remplissage de la cuve eau froide\*
11. Chauffage en fonction

MODELLO / MODEL / MODELL MODELE / MODELO	PFIE	100	150	200	300	500
Potenza / Power / Leistung / Puissance / Potencia Kw		16	18	32	36	36

Tempi di riscaldamento 20±90 °C con coperchio chiuso / Heating up time (20° to 90 °C) with lid closed / Aufwärmungszeit 20°-90 °C bei geschlossenem Deckel / Temps de chauffage 20°-90 °C avec couvercle fermé / Tiempos de calentamiento 20±90 °C con tapa cerrada.

MODELLO / MODEL / MODELL MODELE / MODELO	PFIE	100	150	200	300	500
Carico Capacity Füllmenge Charge Carga	50% min.	34	39	35	38	52
	100% min.	45	52	47	50	70

Standard previsti dalle norme C.E. DIN 18855 / Heating up times, as laid down in CE DIN 18855 Standardes / Aufwärmereiten nach DIN CE 18855 Normen / Standard prevus par les normes C.E. DIN 18855 / Prescripciones de la normativa C.E. DIN 18855.

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO			PE... - PE...A					
			100	150	200	300	500	
Dimensione <i>Dimension</i> Abmessung <i>Dimension</i> Dimensión	(A) (B)	<b>DG•IG</b>	mm.	1025x950	1025x950	1175x1130	1305x1255	1550x1505
		<b>IE•IV</b>	mm.	1025x850	1025x850	1175x1000	1305x1130	1550x1380
Altezza <i>Height</i> Höhe <i>Hauteur</i> Altura	(H)	<b>DG•IG•IE•IV</b>	mm.	900	900	900	900	900
	(H2)	<b>DG•IG•IE•IV</b>	mm.	1650	1650	1820	1970	2180
Diametro recipiente <i>Kettle diameter</i> Kessel-Durchmesser <i>Diamètre marmite</i> Diámetro marmita		<b>DG•IG•IE•IV</b>	mm.	600	600	750	900	1100
Altezza recipiente <i>Pan height</i> Kessel-Höhe <i>Hauteur marmite</i> Altura marmita		<b>DG•IG</b>	mm.	415	540	520	570	570
		<b>IE•IV</b>	mm.	415	540	520	520	570
Volume totale <i>Overall volume</i> Gesamtvolumen <i>Volume total</i> Volumen total		<b>DG</b>	lt.	117	153	230	362	540
		<b>IG/IE•IV</b>	lt.	113	150	220	342/325	540
Potenza elettrica <i>Electric power</i> Elektrische Leistung <i>Puissance électrique</i> Potencia eléctrica		<b>DG•IG•IV</b>	Kw	0,2				
		<b>IE</b>	Kw	16	18	32	36	54
Potenza gas <i>Gas power</i> Gas Leistung <i>Puissance gaz</i> Potencia gas		<b>DG•IG</b>	Kw	21	21	34,5	48	60
Consumo vapore <i>Steam consumption</i> Dampfverbrauch <i>Consommation vapeur</i> Consumo vapor	20-100 C	<b>IV</b>	kg	15	23	31	46	77
Portata vapore consigliata <i>Advised steam flow</i> Empfohlene Leistung der Dampfversorgung <i>Portée vapeur conseillée</i> Caudal de vapor aconsejada		<b>IV</b>	kg/h	46	55	62	70	100
Pressione intercapedine <i>Jacket pressure</i> Zwischenraumdruck <i>Pression interstice</i> Presión intercambiador		<b>IG•IE•IV</b>	bar	0,5				
Pressione autoclave <i>Autoclave pressure</i> Autoklavdruck <i>Pression interstice</i> Presión autoclave		<b>DG•IG•IE•IV...A</b>	bar	0,05				
Collegamento acqua calda <i>Hot water connection</i> Warmwasseranschluss <i>Connexion eau chaude</i> Conexión agua caliente	(A)	<b>DG•IG•IE•IV</b>	Ø	1/2"				
Collegamento acqua fredda <i>Cold water connection</i> Kaltwasseranschluss <i>Connexion eau froide</i> Conexión agua fría	(B)	<b>DG•IG•IE•IV</b>	Ø	1/2"				
Collegamento elettrico <i>Electric connection</i> Elektrische Verbindung <i>Connexion électrique</i> Conexión eléctrica	(E)	<b>DG•IG•IV</b>	V/Hz	230/50 – AC – 1N + PE				
		<b>IE</b>	V/Hz	400/50 – AC – 3N + PE				
Collegamento gas <i>Gas connection</i> Gasanschluss <i>Connexion gaz</i> Conexión gas	(G)	<b>DG•IG</b>	Ø	3/4"				
Collegamento vapore <i>Steam connection</i> Dampfanschluss <i>Connexion vapeur</i> Conexión vapor	(V)	<b>IV</b>	Ø	3/4"	3/4"	1"1/4	1"1/4	1"1/4
Scarico condensa <i>Condensate drain</i> Kondenswasserablauf <i>Sortie du condenseur</i> Descarga condensada	(S)	<b>IV</b>	Ø	3/4"	3/4"	1"1/4	1"1/4	1"1/4

**PE...DG**

Alimentazione gas diretta  
Gas (direct) heated versions  
Direkte Gasbeheizung  
Alimentation gas, chauffage direct  
Alimentación gas directa

**PE...IG**

Alimentazione gas indiretta  
Gas (indirect) heated versions  
Indirekte Gasbeheizung  
Alimentation gas, chauffage indirect  
Alimentación gas indirecta

**PE...IE**

Alimentazione elettrica indiretta  
Electric (indirect) heated versions  
Indirekte Elektroheizung  
Alimentation électrique, chauffage indirect  
Alimentación eléctrica indirecta

**PE...IV**

Alimentazione vapore indiretta  
Steam (indirect) heated versions  
Indirekte Dampfheizung  
Alimentation vapeur  
Alimentación vapor indirecta

**PE...A**

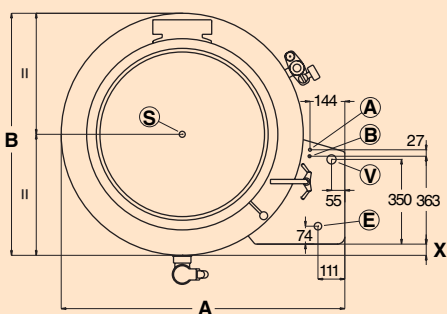
Autoclave 0,05 bar  
Autoclave (0,05 bar) pressure lid versions  
Autoklav 0,05 bar  
Autoclave 0,05 bar  
Autoclave 0,05 bar



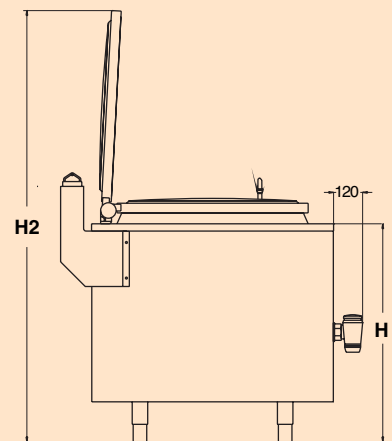
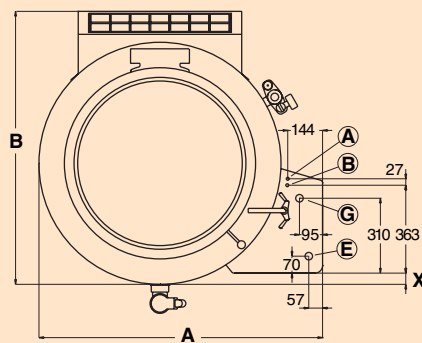


Mod. 100/150 X = 15 mm.  
 Mod. 200 X = 40 mm.  
 Mod. 300/500 X = 70 mm.

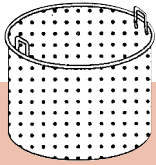
**PFIE/IV..**



**PFDG/IG..**

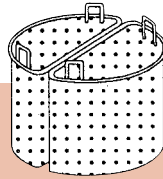


**ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBERHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS**



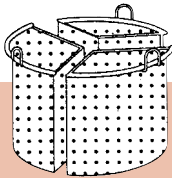
PAC.....  
100 150  
10600 10610

**Cesto**  
*Basket insert*  
**Gemüsekorbeinsatz**  
*Panier*  
**Cesto**



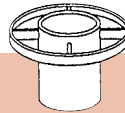
PAC.....  
100 150 200 300 500  
20600 20610 20710 20900 21000

**Cesto 2 settori**  
*Basket insert 2 segments*  
**Gemüsekorbeinsatz 2-teilig**  
*Panier 2 secteurs*  
**Cesto dos sectores**



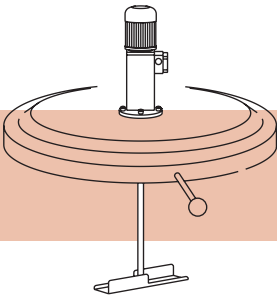
PAC.....  
100 150 200 300 500  
30600 30610 30710 30900 31000

**Cesto 3 settori**  
*Basket insert 3 segments*  
**Gemüsekorbeinsatz 3-teilig**  
*Panier 3 secteurs*  
**Cesto tres sectores**



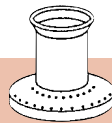
PAFC.....  
100 150 200 300  
0600 0610 0710 0900

**Filtro caffè**  
*Coffee filter*  
**Kaffeefilter**  
*Entonnoir café*  
**Filtro de café**



PAML...  
100-150 200-300-500  
0010 0020

**Mescolatore per liquidi**  
*Mixer for liquid food*  
**Mischer für Flüssigkeiten**  
*Mélangeur pour liquides*  
**Mezclador de líquidos**

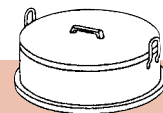


PABL.....  
100 150 200 300  
0600 0610 0710 0900

**Imbuto bollilatte**  
*Milk boiling funnel*  
**Milchkochtrichter**  
*Entonnoir lait*  
**Embudo hierva-leche**

PAF2010

**Supplemento per valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50**  
*Extra charge for washout stainless steel valve DN 50*  
**Aufpreis für Kugelventil für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)**  
*Supplément pour soupape de décharge à sphère DN 50*  
**Supplemento para valvula descarga a sfera DN 50 in AISI 304**



PACC.....  
100-150 200 300  
0600 0710 0900

**Kouskoussiere**  
*Couscoussiere*




PACD... 100-150 200 300-500  
0600 0710 0900

**Coperchio coibentato**  
*Insulated lid*  
**Deckel thermisch isoliert**  
*Couvercle isolé*  
**Tapa aislada**



PACA0000

**Carico automatico vasca**  
*Water inlet control*  
**Wassereinfüllung**  
*Chargement automatique de la cuve*  
**Llenado automático de la cuba**

PAAR1000  kw 0,1 PAAR1020

**Carico automatico intercapedine**  
*Automatic water-charge of double-jacket*  
**Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel**  
*Remplissage automatique dans la double paroi*  
**Carga automática camisa intercambiador**

PAF2010

**Supplemento per valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50**  
*Extra charge for washout stainless steel valve DN 50*  
**Aufpreis für Kugelventil für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)**  
*Supplément pour soupape de décharge à sphère DN 50*  
**Supplemento para valvula descarga a sfera DN 50 in AISI 304**

**firex**

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28  
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858  
Internet: <http://www.firex.it> - E-mail: [firex@firex.it](mailto:firex@firex.it)

