

**firex**  
*Share the taste*





## 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 chefs 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



**Nuova scheda elettronica Firex,  
alta tecnologia in cucina.**

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

## **SEMPLICITÀ ELETTRONICA**

### **Caratteristiche della scheda**

#### **FTC Firex Touch Control:**

- Touch screen da 7".
- Creazione e modifica di programmi di cottura, ciascuno di essi 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.
- Impostazione cottura differita.
- Impostazione programmi di mescolamento.
- Impostazione velocità di rotazione oraria ed antioraria.

## **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 rolover 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.



# FTC *Firex Touch Control*

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

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



**Semplicità ed efficienza garantite.**

**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.**

## MODELLI CON SISTEMA FIREX FTC / FIREX FTC MODELS



CUCIMIX



CUCIMIX



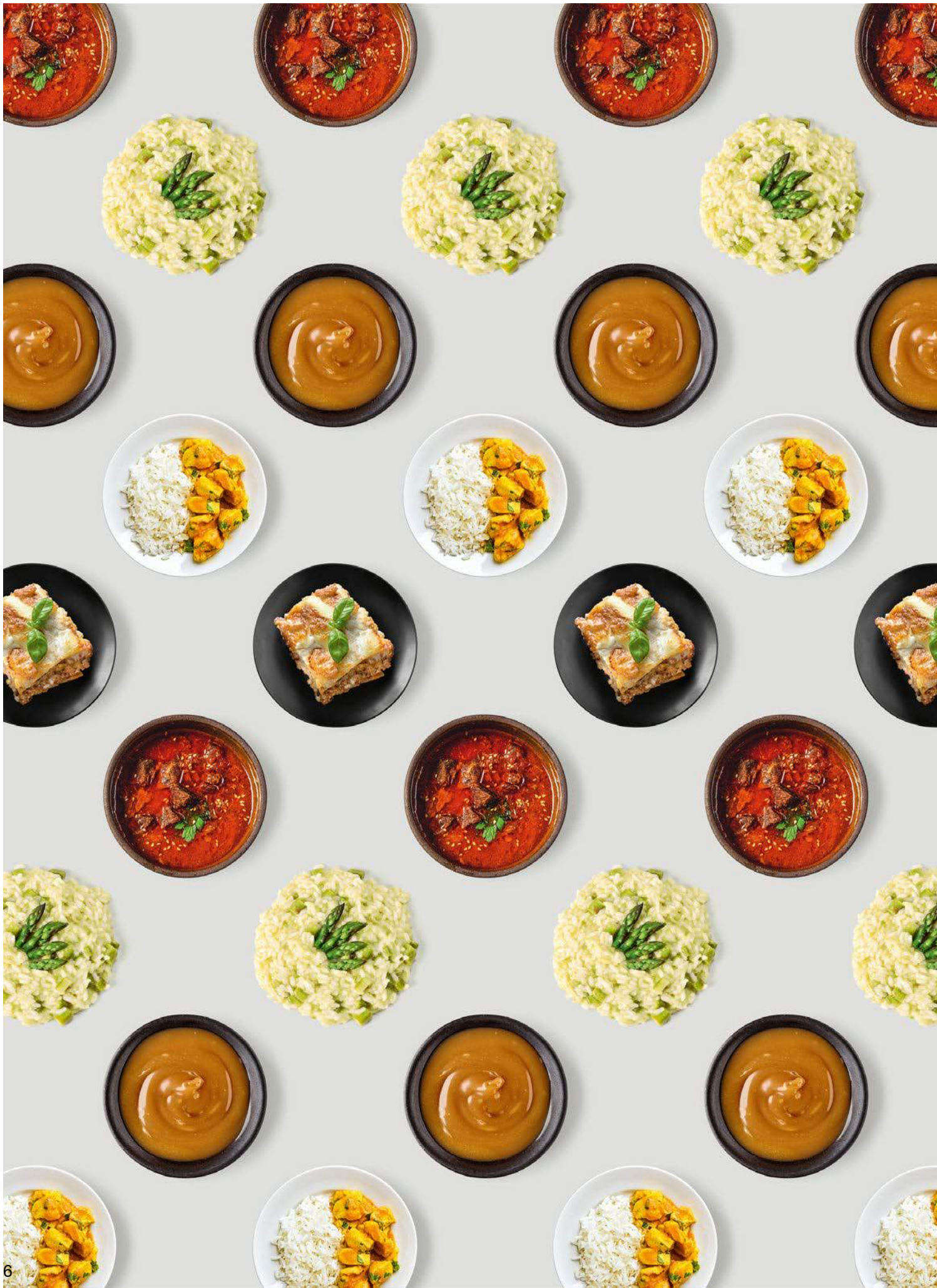
BETTERPAN



BASKETT











MIXING BRAISING PAN

BRASIERE  
CON MESCOLATORE

**firex**  
*Share the taste*





# CUCIMIX

braising | tilting | mixing | pressure cooking



HEATING TYPES **gas** | **electric** | **steam**

VERSION **direct heating**

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



Seconda sonda di temperatura  
Second temperature probe



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



Mescolatore a tre braccia  
Mixing device with three arms

## Alcune applicazioni

- Soffritti
- Ragù/Sughi per primi piatti
- Risotti
- Spezzatino
- Caramello
- Marmellate
- Ripieni per pasta

## Most successful products

- Stews
- Goulash
- Sauces
- Caramel
- Vegetables
- Onions
- Pasta-stuffings

**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.

**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 and saving energy.

**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 otimizar o tempo e poupar energia.

**Nl** Direct verwarmde kookketel (wok) met mixer en eventueel uitgevoerd als Autoclaaf. 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.









SQUARE  
BRAISING PAN

BRASIERE  
RETTANGOLARI

**firex**

*Share the taste*







# BETTERPAN

boiling | braising | tilting | frying | pressure cooking



HEATING TYPES **gas** | **electric**

VERSION **direct heating**

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



**Sistema alzacesti**  
Automatic baskets lifting  
system



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



Friendly Service

## Alcune applicazioni

- Salse e sughi
- Stufati di carni e verdure
- Scaloppine
- Frittata
- Legumi e verdure
- Patate

## Most successful products

- Stews
- Legumes
- Beef- steak
- Sliced potatoes
- Omelette/scramble eggs
- Pulses
- Sauerkraut
- Browned roasted beef

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

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

**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 otimizar o tempo e poupar energia.

**Nl** Een multifunctionele kantelbare braadslede voor braden, langzaam garen, koken en frituren. Uitgevoerd als druk braadslede verkort men de bereidingstijd 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 | mixing | cooling



HEATING TYPES **gas** | **electric** | **steam**

VERSION **indirect heating**

TOTAL VOLUME (lt) • 80 • 105 • 130 • 180 • 250 • 320 • 500



Friendly Service

## Alcune applicazioni

- Zuppe
- Polenta
- Budini e gelatine
- Besciamella
- Creme
- Salse
- Purè di patate
- Creme vegetali

## Most successful products

- Potages
- Pudding
- Pasta and rice
- Sauces
- Mashed potatoes
- Bechamel sauce
- Puree
- Jelly



Mescolatore asportabile  
Pull-out mixer



SCT2 Predisposizione per  
raffreddamento intercapedine  
SCT2 Double-jacket cooling  
set up.

**It** Macchina ribaltabile, flessibile e semplice, con doppia parete e con mixer incorporato, ideale per la cottura di cibi delicati, opzione “cook & chill”, progettata per la grande ristorazione e produzione alimentare.

**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.

**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



HEATING TYPES **gas** | electric | steam

VERSION **direct heating** | indirect heating

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



Sonda cuore  
Core probe

## Alcune applicazioni

- Minestre
- Pasta
- Riso
- Salse
- Bolliti vari
- Verdure bollite
- Pastorizzazione

## Most successful products

- Potages
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled meat
- Fish
- Vegetables
- Pasteurisation
- Broth



Kit di pastorizzazione optional  
Pasteurization kit optional



Controllo HACCP  
HACCP controller

**It** Gamma di modelli di pentole fisse a controllo elettronico, con possibilità di “sonda campione” ideali per cotture in acqua e per pasteurizzare alimenti e vasetti.

**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.

**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 cocciones 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



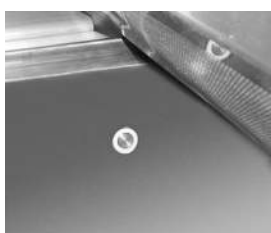
HEATING TYPES **gas** | **electric** | **steam**

VERSION **direct heating** | **indirect heating**

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



Cesto in acciaio AISI 316  
AISI 316 basket



Sonda di livello acqua in vasca  
Water level sensor



Linea di processo Cook and Chill  
Cook and Chill process line

## Alcune applicazioni

- Pasta
- Riso
- Verdure
- Pesce
- Carne
- Legumi
- Brodi

## Most successful products

- *Pasta*
- *Rice*
- *Vegetables*
- *Fish*
- *Meat*
- *Legumes*
- *Stock*

**It** Cuocitori automatici per cotture in acqua a cicli continui, immersione cesti temporizzata, opzione “cook & chill”.

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

**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** Cocedores automáticos para cocciones 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”.

**Nl** 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 | tilting



TOTAL VOLUME (lt) • 150 • 225 • 300



Vasca modulare  
The modular basin



Cesti ribaltabili di due  
dimensioni  
Two sizes tilting baskets



Funzione "Limpid water"  
"Limpid water" function

**It** Lavaverdura modulare a scomparti, perfetta per la lavorazione di diversi alimenti e quantità, con risparmio di acqua, energia e tempo.

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

**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 modulare con compartimentos, 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 | tilting



HEATING TYPES **gas** | **electric**

VERSION **direct heating**

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

## Alcune applicazioni

- Pollo
- Scaloppine
- Spezzatino
- Costicine
- Polpettine
- Frittata
- Soffritti
- Risotti
- Sughì

## Most successful products

- *Chicken*
- *Escalopes*
- *Stew*
- *Spare ribs*
- *Meat balls*
- *Omelette*
- *Sauté vegetables*
- *Risotto*
- *Sauces*

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

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



HEATING TYPES **gas** | **electric** | **steam**

VERSION **direct heating** | **indirect heating**

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

## Alcune applicazioni

- Zuppe
- Minestre
- Bolliti vari
- Brodi
- Prodotti a base di latte
- Riso

## Most successful products

- *Soups*
- *Various types of boiled foods*
- *Broths*
- *Dairy products*
- *Rice*

**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).

**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).

**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 indirectas 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



HEATING TYPES **gas** | **electric** | **steam**

VERSION **direct heating** | **indirect heating**

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



Versione gastronorm  
Gastronorm version

## Alcune applicazioni

- Brodi
- Riso
- Pasta
- Zuppe
- Minestre

## Most successful products

- *Broths*
- *Rice*
- *Pasta*
- *Soups*



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

**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.

**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.

**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 indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar. Temperatura máx. 105 °C.

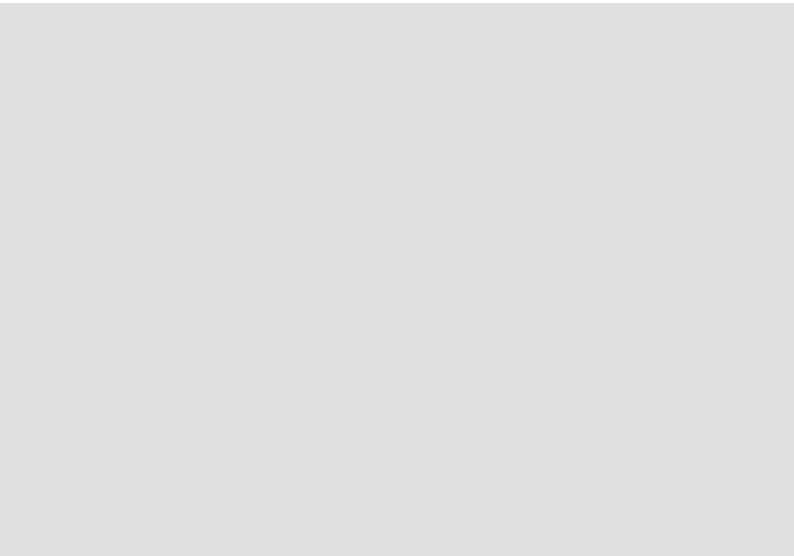
**Ru Модульные кастрюли** Конструкция из нержавеющей стали, кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар. Максимальная температура 105 °C.



Pentole cilindriche  
Round versions







# FKL

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



A member company of:



FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z.I. Gresal, 28  
Tel. +39 0437 852700 - Fax +39 0437 852858 - firex@firex.it