MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

BASKET



Gentle cooker with a fast mixer

TR

What your recipe needs

06
Şirket

08
Baskett

14
Firex Dokunmatik Kontrol

16
Basınçlı pişirme

18
İndirekt ısıtma ve çift cidar

20
Pişirme ve Soğutma

23
İşlemler

24
Teknik Özellikler

26
Aksesuarlar

28
Seçenekler

30
Hizmetler

Profesyonel mutfaklar için ekipman tasarlıyor ve üretiyoruz



Çok yönlülük bizim gizli mazlemelerimizden biridir

İş dünyasındaki deneyimlerimizden güç alarak, **gıda servisi, gıda işleme ve pastacılık sektörleri** için ekipman tasarlama ve üretme amacıyla 30 yıl önce **Firex**'i kurduk.

O zamandan beri, **Firex**'in her ülkede ve kıtada şeflerin, gıda teknolojisi ile ilgilenenlerin ve mutfak ekiplerinin elinde **güvenli, yüksek performanslı ve yenilikçi ürünler** sunmasını sağlamaya ve catering hizmetlerini lezzet laboratuvarlarına dönüştürmesine adadık.

Gentle cooker with a fast mixer

İnovasyonun hizmetindeki zanaatkarlar



Üreticiyiz ve bundan gurur duyuyoruz.
Paslanmaz çelik levhalar üretim tesisimizde hayat buluyor ve şekilleniyor. Dijital zeka tarafından yönetilen sağlam mekanik çözümler müşterilerimizin hizmetinde. **Güvenilirlik, gelişmiş işlevsellik ve hassas kontroller hayatı kolaylaştırıyor.**

Sadece yüksek kromlu çelik, AISI 304 ve AISI 316 kullanıyoruz ve levhaları **tamamen kendi bünyemizde kesip büktüğümüz, kaynak yaptığımız ve parlattığımız** gelişmiş makinelerle işliyoruz. Bitmiş ürünün her bir levhasını geriye dönük takip edebiliyor, böylece olağanüstü ve sertifikalı bir kalite sistemini garanti ediyoruz.

Çeliğin sağlamlığını mekanik, elektrik ve hidrolik alanlarındaki en gelişmiş teknolojilerle birleştiren yenilikçi çözümler tasarlamak için **müşterilerimizin ihtiyaçlarına büyük önem veriyoruz. Firex**'in multidisipliner ekibi, pazarın ihtiyaçlarını her gün en kısa sürede karşılamak için çabalıyor.

B A S

Hızlı mikserli hassas pişirici



Gentle cooker with a fast mixer

K E T T



What your recipe needs

Baskett, gelenek ve teknolojinin bir karışımı

Baskett, sıvı, yarı sıvı veya kremamsı ürünler pişirmek için ideal, çok yönlü bir **karıştırma kazanıdır.**

Yüksek dönüş hızı sayesinde, tamamen programlanabilir **mikser** homojen ve topaksız sonuçlar sağlar.

Makine tamamen **paslanmaz çelikten** üretilmiştir ve birçok farklı versiyonda mevcuttur. Farklı uygulamalara uygun hale getirmek için **çeşitli seçenekler** ve aksesuarlar eklenebilir.

Standart versiyonlar:
80, 105, 130, 180, 250, 320, 500

Basınçlı versiyonlar:
180, 320, 500



Hassas ve kontrollü pişirme.
Firex garantili



Baskett:
karıştırıcılı devrilebilir kazan

Isıtma sistemi:

Pişirme ve Soğutma sistemi (isteğe bağlı)

01

Asidik ürünlerin işlenmesine uygun, **motorlu devirme mekanizmalı** AISI 316 **çelik kazan.**

Kazan, kenarının 3/4'üne kadar **eşit şekilde ısıtılır.**

02

Kapak
Standart versiyonlarda, **çelik kapakta** pişirme sürecini kontrol etmek ve malzeme eklemek için ızgaralı bir delik bulunabilir.

Basınçlı versiyonlarda, pişirme sürelerinden ve enerji tüketiminden %70'e kadar tasarruf sağlayabilirsiniz."

03

Firex Dokunmatik Kontrol
Her fonksiyonu ayarlamak ve düzenlemek için yeni nesil, kullanıcı dostu dokunmatik ekran paneli.



04

Çelik
ayaklar.

05

Çift cidar
Buhar, çift cidarın içinde üretilir.

SC T2

Pişirme ve Soğutma
seçeneği, **taze pişirilmiş ürünün sıcaklığını düşüren soğutma donanımını da içerir.**

06

Mikser
Dönme her iki yönde de gerçekleşir, duraklamalı veya **duraklamasız, hız ve süreler kontrol panelinden ayarlanabilir.**

07

Musluk
FTC kartı tarafından kontrol edilen **elektronik debimetre** (akış ölçer), gerekli miktarda sıcak veya soğuk su eklenebilmesini sağlar.

Gentle cooker with a fast mixer

Gıdaların besin değerlerine tamamen saygılı, mükemmel dengeli pişirme

Baskett, gıda endüstrisi ve gıda hizmeti sektörlerinin ihtiyaçları için ideal bir **profesyonel pişiricidir.** Malzemelerin mükemmel ve otomatik olarak karıştırılması sayesinde sayısız tarifi kolayca oluşturma imkânı sunar. **Isıtma nazik ve dolaylıdır (indirekt),** bu nedenle en hassas hazırlıklar için bile uygundur ve sürekli kontrol gerektirmez. Mutfakta, uzmanlığınızı yüksek üretim kapasitesiyle birleştiren mükemmel bir yardımcıdır. **Verimli, kompakt ve çok yönlüdür.**



Programlanabilirlik ve tutarlı sonuçlar

Firex Dokunmatik Kontrol, her operatöre uygun, **yeni nesil** ve son derece kullanıcı dostu elektronik kartımızdır.

Kişiselleştirilmiş pişirme programları oluşturmak ve kaydetmek için **sezgisel bir arayüze** sahiptir. **Enerji tüketimini bağımsız olarak yönetir** ve kazanın içinde hassas ve eşit sıcaklığa hızla ulaşabilir. Bu teknoloji, pişirme süreci boyunca adım adım rehberlik sağlar ve yalnızca müdahale gerektiğinde operatörü bilgilendirir.



Gentle cooker with a fast mixer

FTC **(Firex Dokunmatik Kontrol)** elektronik kontrol kartı ile her türlü pişirmeyi ayarlayabilir ve yemeklerin hazırlanmasını sadece birkaç saniye içinde programlayabilirsiniz.

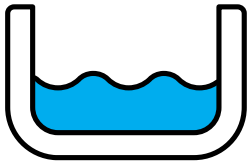
Tarifinizi elektronik karta kaydedin ve pişirmeyi Baskett'e bırakın



Karıştırıcılı profesyonel basınçlı pişirici: avantajları

Patates püresi

Basınçlı versiyonlar



30 litre su
250 kg patates

Pişirme döngüsü

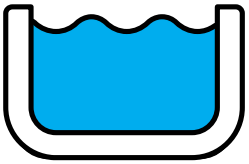


75 dakika



2.400 kg patates püresi
10 saatlik döngü

Standart versiyon



200 litre su
250 kg patates

Pişirme döngüsü



120 dakika



1.500 kg patates püresi
10 saatlik döngü

Test **PRIE500HMA_V1** ve **PRIE500M_V1** üzerinde gerçekleştirilmiştir
*enerji maliyeti: 0,4 €/kWh ve su maliyeti: 2 €/m^3



Basınçsız pişirmeye kıyasla:

> Kullanıcının kaynatma aşamasında kullanılan **200 litre suyu boşaltmasına** gerek yoktur (yaklaşık 10 dakika).

> **Kullanıcının 1 saat içinde yalnızca 3 kez müdahale etmesi gerekir** (yükleme/başlatma sırasında, süt ve tereyağı eklerken, boşaltma sırasında).

Enerji tasarrufu

-50.000 kWh/yıl

Maliyet tasarrufu
(su + enerji)

20.600 €/yıl

Üretim kapasitesi artışı
(birim başına)

198.000 kg/yıl

Su tasarrufu

-300.000 lt/yıl

Baskett, indirekt ısıtma ile pişirme: avantajları

Baskett, indirekt ısıtmalı bir kazan olup, ısının eşit dağılımını sağlayan çift cidarlı bir yapıya sahiptir.

Aslında, **çift cidarın** içinde az miktarda suyun aşırı ısıtılması sonucu buhar oluşur (buharlı modellerde buhar doğrudan cidara enjekte edilir). **Cidar tamamen doygun hale gelerek, tabanı ve kenarlara kadar duvarları eşit şekilde ısıtır.**

Sıvıların ısıtılması hızlı, homojen ve süt ile yumurta ürünleri gibi daha hassas gıdalarda ise daha naziktir.

Baskett ayrıca, çift cidarın içindeki sıcaklığı ve ürünün sıcaklığını en yüksek hassasiyetle ayarlamak, kontrol etmek ve ayarlamak için çift prob ile birlikte gelir.

Standart versiyon, 105 °C'ye ulaşmayı mümkün kılan **0,5 bar çift cidar basıncına sahiptir.**



Sıcaklıkların hassas kontrolü sayesinde nazik ürünlerin mükemmel şekilde pişirilmesi

Çift cidarlı 1,5 bar basınçlı versiyonu seçin



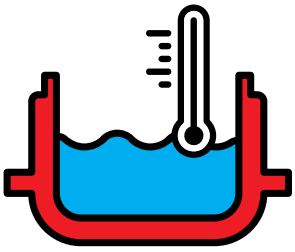
Baskett, ayrıca **1,5 bar cidar basıncına** sahip versiyonu ile de sunulmaktadır; bu sayede **cidar yüzeylerinde 120°C'nin üzerine çıkan** daha yüksek sıcaklıklara ulaşmak mümkündür ve bu durumda **ürün, kaynama noktasına daha hızlı ulaşır. Pişirme ve Soğutma** sistemine sahip versiyonlarda ise, soğutma suyunun daha yüksek dolaşım basıncı sayesinde soğutma işlemi de daha hızlı gerçekleşir.

Pişirme ve Soğutma. Baskett ve SCT2 sistemi

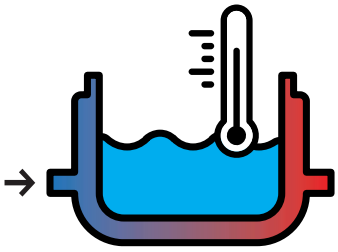
Nasıl çalışır?

Pişirme döngüsü sırasında, **çift cidar basınçlı buharla doyurulur (şekil 1).** Soğutma işlemi etkinleştirildiğinde, buhar ve sıcak yoğuşma kalıntıları otomatik olarak boşaltılır ve **soğutma suyu** bir solenoid valf aracılığıyla **cidarın içine akar (şekil 2). SCT2 sistemi,** istenen sıcaklığa (ayar noktası) ulaşana kadar soğuk suyu dolaştırır (şekil 3). Ürünün ayarlanan s**oğutma sıcaklığına ulaşılmasının** ardından, **elektrovalf otomatik olarak açılır,** fazla soğuk suyu tahliye eder ve bir sonraki ısıtma aşaması için doğru seviyeye geri getirir **(şekil 4).**

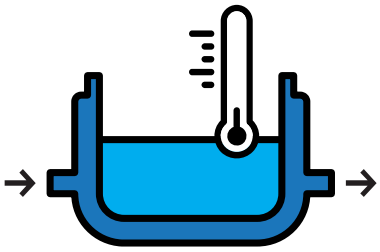
Ürün genellikle soğutma suyunun sıcaklığından yaklaşık 5 °C daha yüksek bir sıcaklığa ulaşır. Bu, çift cidarın içine enjekte edilen suyun sıcaklığı 3 °C ise, ürünün 8 °C'ye ulaşabileceği anlamına gelir."



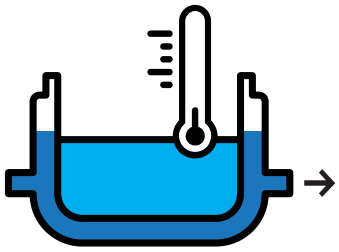
Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4



Gentle cooker with a fast mixer

SCT2 seçeneğini neden satın almalısınız?

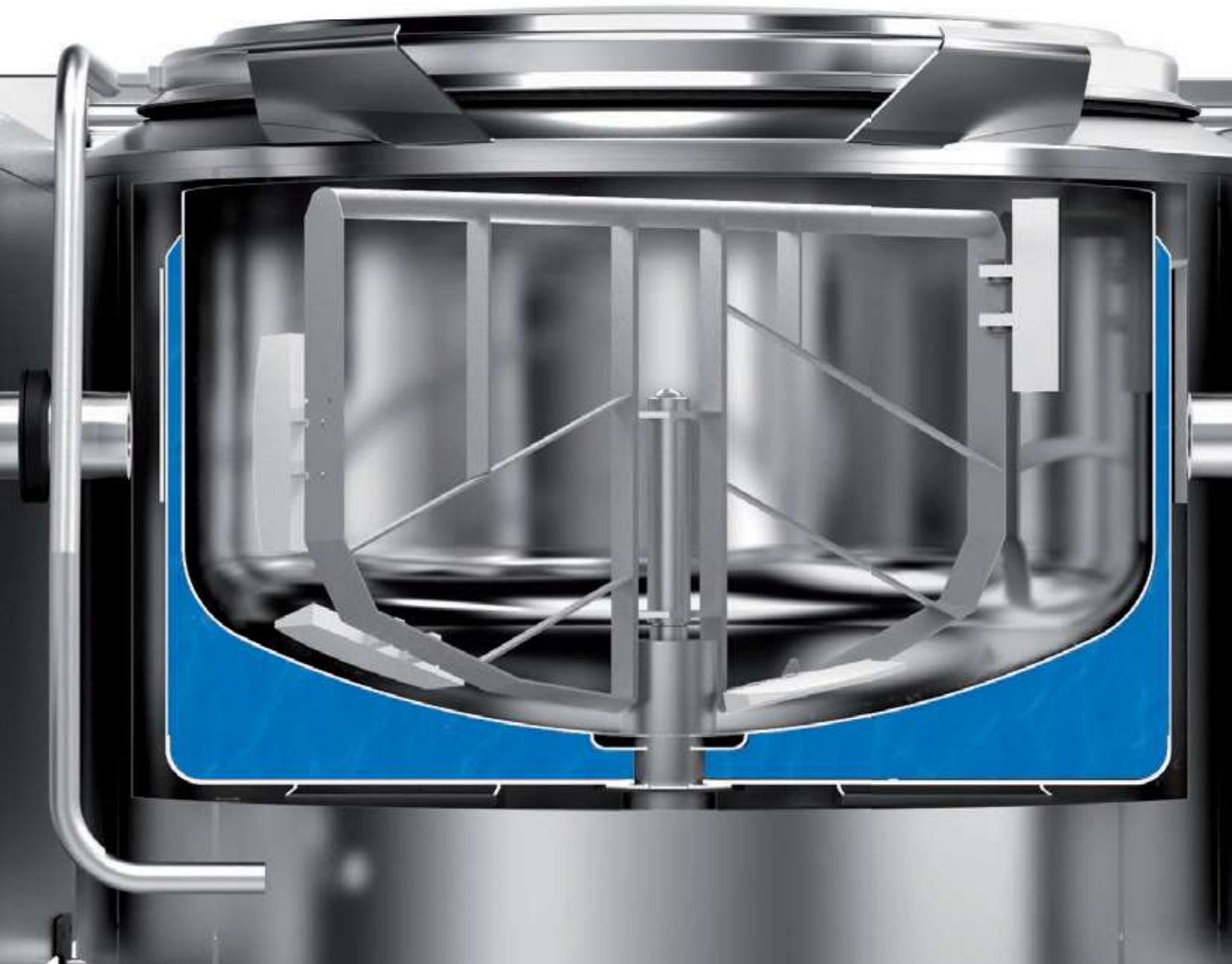
Bu, ister kapalı ister açık devre hidrolik olsun, **soğuk su devresine kolayca bağlanacak şekilde tasarlanmış** bir ekipman satın almak anlamına gelir. Soğutma döngüsünü yönetmek için konnektörler ve elektronik kurulum dahildir.

Bilmeniz gereken başka neler var?

Soğutma devresine sudan başka hiçbir sıvı **konulmamalıdır. Glikol kullanılmamalıdır. SCT2** sistemi, pişmiş –dolayısıyla yakıcı– sıvıların taşınmasına yardımcı olmak amacıyla geliştirilmiştir. Soğutmanın ardından ürünler, depolama amacıyla daha kolay ve güvenli bir şekilde taşınabilir.

Soğutma süreleri ne kadardır?

Soğutma süreleri, çift cidara verilen suyun sıcaklığına ve işlenen ürünün türüne ve miktarına bağlıdır. Bu teknoloji esas olarak çorba ve et suyu gibi **sıvı gıdaların işlenmesi** için geliştirilmiştir, ancak püre gibi daha **yoğun gıdalara** da uygulanabilir, elbette daha uzun sürelerle. Örneğin, 5 °C'lik su kullanılarak bir çorbanın 100 °C'den 20 °C'ye soğutulması yaklaşık 60 dakika sürer. Ardından, 10 °C'ye ulaşmak için 30 dakika daha gerekir. Süre, oda sıcaklığından da etkilenir.





Gentle cooker with a fast mixer

Baskett, uygulamalar ve prosesler





Haşlama

Baskett, kaynama noktasına ulaşmak için yüksek hızı sayesinde **et suları, çorbalar, güveçler, kremalar ve baklagiller** için mükemmeldir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, yemeği **kazanın otomatik devrilme özelliği veya** (isteğe bağlı) **bir tahliye vanası** aracılığıyla boşaltabilirsiniz.

Karıştırma

Mikser, pişirme sürecini yönetmede büyük bir özerklik sağlayarak kullanıcının fiziksel stresini en aza indirir. **Yüksek dönüş hızı ve mükemmel ısı dağılımı** sayesinde, tamamen programlanabilir mikser, topaksız kremalar elde edilmesini garanti eder; ürünün yanmasını veya düzgün pişmemesini önler.

Basınçlı Pişirme

Baskett ile kazanda maksimum 0,45 bar basınçta pişirme yapabilirsiniz. Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla, **su, elektrik ve zaman tasarrufu (-%70'e kadar) sağlayarak, yemeğinizin verimini ve kalitesini artırırsınız.**

Düşük Sıcaklıklarda Pişirme

Sıcaklıkların hassas bir şekilde kontrol edilmesini sağlayan **problar** sayesinde **Baskett,** düşük sıcaklıklar gerektiren yavaş pişirme işlemleri için mükemmeldir.

Soğutma

Pişirme & Soğutma seçeneği mevcuttur: pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, soğutma modunu seçin ve **Baskett soğutma aşamasını otomatik olarak yönetsin.** Bu özellik, özellikle çorba gibi sıvılar için, aynı zamanda da dondurma dükkanları için yarı mamul ürünler gibi daha yoğun kıvamlı gıdalar için de kullanışlıdır.

3 ısıtma sistemi mevcuttur: gazlı, elektrikli ve buharlı

Çift cidar içinde 0,5 bar basınca sahip modeller

Baskett PR.M 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litre						Pişirme kabı		Gazlı Versiyon	Elektrikli Versiyon	Buharlı Versiyon
								220-240V 1N 50 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	220-240V 1N 50/60 Hz
Model	**Boyutlar** (mm)	**Mikser hızı** (dev/dak)	**Mikser torku** (Nm)	**Çift cidar basıncı** (bar)	**Basınçlı pişirme** (bar)	**Toplam hacim** (lt)	**Kazan boyutu** (mm)	**Gaz gücü** (kW)	**Elektrik gücü** (kW)	**Buhar kapasitesi** (kg/sa)
PR 105M V1	1355×1200 h. 1335	12÷40	221	0,5	-	100/120	600 Ø h. 465	25.0	19.5	42-52
PR 130M V1	1355×1200 h. 1335	12÷40	221	0,5	-	125/145	600 Ø h. 555	30.0	25.5	46-56
PR 180M V1	1455×1310 h. 1335	12÷40	317	0,5	-	175/200	700 Ø h. 565	40.0	34.0	56-72
PR 250M V1	1555×1390 h. 1335	12÷40	501	0,5	-	225/255	800 Ø h. 565	48.0	39.0	70-90
PR 320M V1	1655×1490 h. 1335	12÷40	501	0,5	-	280/320	900 Ø h. 565	48.0	39.0	85-105
PR 500M V1	1755×1650 h. 1485	12÷40	657	0,5	-	445/500	1000 Ø h. 700	58.0	55.0	100-120*

*380-415V 3N 50/60 Hz voltajlı model

Gazlı versiyonlar

105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litre

Isıtma, **yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülörlerle sağlanır.**

Ateşleme ve alev izleme sistemi otomatiktir ve pilot brülörü yoktur.

Isıtma, ayarlanan SET POINT değerinden 2 °C önce otomatik rölantiye geçme özelliğine sahip elektronik kart tarafından kontrol edilir.

Elektrikli versiyonlar

80. 105. 130. 180. 250. 320. 500 litre

Isıtma, hassas sıcaklık algılama ve ısıtma sisteminin yüksek tepki hızını sağlayan termokupl sistemine sahip elektronik kart tarafından kontrol edilir.

Isıtma, zırhlı INCOLOY-800 alaşımlı rezistanslar aracılığıyla gerçekleşir.

Buharlı versiyonlar

105. 130. 180. 250. 320. 500 litre

Buhar, harici bir hattan gelir ve **doğrudan çift cidarlı kazana enjekte edilir.**

Pişirme işleminin kontrolü, elektronik bir kart ve bir gaz kelebeği valfi ile mümkündür.

Gentle cooker with a fast mixer

Çift cidar içinde 1,5 bar basınca sahip modeller

Baskett CPE.M . PR.M 80 . 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litre						Pişirme kabı		Elektrikli Versiyon	Buharlı Versiyon
								380-415V 3N 50/60 Hz	220-240V 1N 50/60 Hz
Model	**Boyutlar** (mm)	**Mikser hızı** (dev/dak)	**Mikser torku** (Nm)	**Çift cidar basıncı** (bar)	**Basınçlı pişirme** (bar)	**Toplam hacim** (lt)	**Kazan boyutu** (mm)	**Elektrik gücü** (kW)	**Buhar kapasitesi** (kg/sa)
CPE 080M V1	1080×715 h. 940	12÷40	133	1,5	-	80/91	600 Ø h. 370	16.0	-
PR 105HM V1	1355×1200 h. 1335	12÷40	221	1,5	-	100/120	600 Ø h. 465	19.5	42-52
PR 130HM V1	1355×1200 h. 1335	12÷40	221	1,5	-	125/145	600 Ø h. 555	25.5	46-56
PR 180HM V1	1455×1310 h. 1335	12÷40	317	1,5	-	175/200	700 Ø h. 565	34.0	56-72
PR 250HM V1	1555×1390 h. 1335	12÷40	501	1,5	-	225/255	800 Ø h. 565	39.0	70-90
PR 320HM V1	1655×1490 h. 1335	12÷40	501	1,5	-	280/320	900 Ø h. 565	39.0	85-105
PR 500HM V1	1755×1650 h. 1485	12÷40	657	1,5	-	445/500	1000 Ø h. 700	55.0	100-120
PR 180HMA V1	1455×1295 h. 1335	12÷40	317	1,5	0.45	172/200	700 Ø h. 565	34.0	56-72
PR 320HMA V1	1655×1490 h. 1335	12÷40	501	1,5	0.30	275/320	900 Ø h. 565	39.0	85-105
PR 500HMA V1	1755×1650 h. 1485	12÷40	657	1,5	0.30	440/500	1000 Ø h. 700	55.0	100-120*

*380-415V 3N 50/60 Hz voltajlı model



PR HMA V1 Basınç



PR M V1



CPE080M V1

Baskett'iniz

Baskett'inizi
ihtiyaçlarınıza
göre özelleştirin,
pişiricinizin
aksesuarlarını
hemen seçin.

Aksesuarlar

Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre

İlave mikser
Çorbalar için
Helezon şekli, tüm partiküllerin yüzmesini sağlayarak pişirme işlemi sırasında karıştırma işlemlerini optimize eder ve sıvı/katı oranında daha fazla homojenlik sağlar.



Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre

İlave mikser
Kremalar için
Bu aksesuar, tozların dağılımını iyileştirmek için tasarlanmış ve üretilmiştir; tatlı ve tuzlu kremalar yapmak için idealdir.



Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre

İlave mikser
Patates püresi için
Patates püresi mikseri, katı parçaları daha iyi ezmek için hem dikeyde hem de yatayda daha fazla çubuğa sahiptir.



Baskett için mevcut:
80 . 105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre

Colino forato
Ürünü pişirme sıvılarından ayırmak için pratik yardımcı. Kaynatma kazanının üst kısmına kolayca yerleştirilir ve sıvıların tamamen süzülmesi için cihaza sağlam bir şekilde sabitlenir.



Baskett için mevcut:
80 . 105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre
(basınçsız versiyonlar)

Yıkama deliği tıpası
Tahliye vanasına gerek olmadığında, kapak kazanın hava geçirmez şekilde kapanmasını sağlayarak ürün kalıntılarının kör noktalarda kalmasını önler.



Gentle cooker with a fast mixer



Baskett'iniz

Baskett'inizi
ihtiyaçlarınıza
göre özelleştirin.

İsteğe bağlı

Baskett için mevcut:
80 . 105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre
(basınçlı versiyon yok)

Boşaltma vanası
Sıvı veya yarı sıvı ürünleri boşaltmak veya otomatik dozaj sistemlerine bağlamak için kelebek veya bilyalı yıkama vanası.



Baskett için mevcut:
180 . 320 . 500 litre
(sadece basınç versiyonları)

Pnömatik vana
FTC kartı tarafından kontrol edilir, yalnızca mutlak güvenlik koşullarında açılabilir. Basınçlı hava bağlantısı gerektirir.



Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre
(basınçsız versiyonlar)

Tahliye vanası
Büyük parçacıklı ürünlerin boşaltılması için kullanılır; ürünün kör noktalarda takılıp kalmasını önler ve eşit şekilde işlenmesini garanti eder.



Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre
(basınçsız versiyonlar)

Hazneli kapak
Pişirme işlemi sırasında kapağı açmadan malzeme eklemek için geniş bir açıklığa sahiptir.



Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre
(basınçsız versiyonlar)

Izgaralı kapak deliği
Ürünün pişirme durumunu kontrol etmek veya kapağı tamamen açmadan malzeme eklemek için.



Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre

FTC elektronik paneli için pleksiglas koruma



Gentle cooker with a fast mixer

Baskett için mevcut:
105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litre

SCT2
Cidar soğutması
Bu teknoloji, mevcut bir devreden gelen şebeke suyunun ve/veya soğutulmuş suyun ısıtma cidarı içinde dolaşmasına olanak tanır.

Baskett için mevcut:
80 . 105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre

Duş başlığı
Makineyi temizlemek için.



Baskett için mevcut:
80 . 105 . 130 . 180
250 . 320 . 500 litre

Tekerlekler
Tekerlekler, makinenin hareket ettirilmesine ve mutfak alanının ihtiyaçlara göre yeniden yapılandırılmasına olanak sağlar.



Baskett için mevcut:
180 . 250 . 320 . 500 litre

Didilmiş (Lif Lif) Karıştırma Kolu
"Lif lif" tarzda ditme işlemleri için opsiyonel olarak sunulan; pratik, homojen ve çok yönlü ürün işlemeye uygun, özel bir karıştırma aparatı ve özel bir çubuktan oluşan sistem. Lif lif ayrılmış yiyecekler elde etmek ve coxinha hamuru üretmek için idealdir. Son derece güvenlidir: kapak açıldığında karıştırma kolunun dönmesi durur (güvenlik kilidi).



Firex hizmetlerini keşfedin



Başlatma denetimi



Yerinde veya uzaktan devreye alma



Gıda Teknolojisi danışmanlığı



Teslimat öncesi yerinde veya uzaktan teknik eğitim



Yerinde veya uzaktan bireyselleştirilmiş demolar



FirexLab, video tarifleri

Firex (@Firexsrl)

@firex_srl

Firex | Attrezzature per la ristorazione professionale

Firex (@Firex-foodequipment)

MIDDLEBY

KREA.IT

FIREX

Share the taste

Rev.03 -05/2026

SMR

ENDÜSTRİYEL MUTFAK

Tel: +90 212 280 49 64
info@smrprofessional.com
www.smrprofessional.com

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 9001

SAFETY SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 45001

ENVIRONMENTAL SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 14001

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

Firex s.r.l., ürünleri geliştirmek için bu kataloğu değiştirme veya güncelleme hakkını saklı tutar.