



firex
friendly innovation





it Firex è azienda leader nel settore delle apparecchiature speciali per la cottura, che ha saputo mettere a frutto l'esperienza di 40 anni di attività, conoscenze e capacità tecniche, per realizzare macchine in grado di sostenere intensi ritmi di lavoro, risparmiando tempo, energia e risorse. Automatismo, semplicità d'uso e un'ampia gamma distinguono le soluzioni Firex.

en Firex is a leading company in the specialised cooking equipment sector, which has learnt how to exploit 40 years experience in the industry, an in-depth knowledge and technical skills, in order to manufacture cooking systems capable of coping with intense work pressure saving you time, energy and resources. Automatic features, ease of use and a wide range of versions are the distinguishing features of Firex.

de Das Unternehmen Firex ist führend im Bereich der Kochgeräte für die Gastronomie und die Lebensmittelindustrie und hat seine 40 Jahre Erfahrung in der Branche, sein Fachwissen und sein technisches Know-how eingesetzt, um Geräte zu bauen, die in der Lage sind, auch intensiver Nutzung standzuhalten und gleichzeitig Zeit, Energie und Ressourcen zu sparen. Die Lösungen von Firex zeichnen sich deshalb durch die automatische Gerätesteuerung, die einfache Bedienung und das vielseitige Produktangebot aus.

fr Firex est une entreprise leader dans le secteur des appareils spéciaux pour la cuisson, qui a su tirer profit de son expérience de 40 années d'activité, de connaissances et de capacités techniques, pour fabriquer des machines en mesure de soutenir des rythmes de travail intenses, tout en économisant du temps, de l'énergie et des ressources. Automatisation, simplicité d'utilisation et large gamme caractérisent les solutions Firex.

es Firex es una empresa líder en el sector de aparatos especiales para la cocción, que ha sabido sacarle provecho a la experiencia acumulada en los 40 años de la empresa, conocimientos y capacidades técnicas, para llevar a cabo máquinas capaces de soportar intensos ritmos de trabajo, ahorrando tiempo, energía y recursos. Automatismo, sencillez de uso y una amplia gama son las características que diferencian las soluciones Firex.

pt Firex é uma empresa líder no sector de aparelhos especiais para a cozedura, que soube aproveitar a experiência adquirida durante 40 anos de actividade, conhecimentos e habilidades técnicas para realizar máquinas capazes de suportar ritmos de trabalho intensos, poupando tempo, energia e recursos. Automatismo, simplicidade de uso e uma vasta gama distinguem as soluções Firex.

nl Firex is een fabrikant met meer dan 40 jaar ervaring in het fabriceren van gespecialiseerde kook apparatuur. De apparatuur is ontworpen om energie - en tijd te besparen in het gehele kook proces. Firex's programma bestaat uit braadsleden, dubbelwandige - en direct verwarmde ketels op elektrisch, gas en stoom. Handige opties op de apparatuur vervolmaken het programma.

ru Компания Firex является лидером в области производства специального варочного оборудования, сумевшая применить свой 40-летний опыт, знания и технические наработки для создания установок, пригодных для интенсивного использования при экономии времени, электроэнергии и средств. Отличительными особенностями модельного ряда Firex являются автоматика, простота в использовании и широкий ассортимент.

High-P



Alcune applicazioni

- > Marmellate
- > Salse
- > Sughì per primi piatti
- > Gelatine
- > Gelati
- > Creme

Most successful products

- > Jams and marmalades
- > Sauces
- > Pasta sauces
- > Jellies
- > Ice creams
- > Custards

It Cuocitore in sottovuoto, con coltello e mescolatore, per la trasformazione delle materie prime a basse temperature in tempi estremamente rapidi. Sottovuoto dinamico.

En Sous-vide cooker with knife and mixer, to rapidly transform raw materials at low temperatures. Dynamic sous-vide.

De Vakuum-Kochgerät mit Messer und Mixer für das Verarbeiten der Zutaten bei niedrigen Temperaturen und mit sehr geringem Zeitaufwand. Dynamischer Unterdruck.

Fr Cuiseur sous vide, avec couteau et mélangeur, pour la transformation des matières premières à basses températures dans des délais extrêmement rapides. Sous vide dynamique.

Es Cocedor al vacío, con cuchillo y mezclador, para la transformación de las materias primas a bajas temperaturas en tiempos muy rápidos. Vacío dinámico.

Pt Cozedor a vácuo, com lâmina e misturador, para a transformação das matérias-primas a baixa temperatura com tempos extremamente rápidos. Vácuo dinâmico.

Nl Vacuüm Sous-vide kookketel met mixer en/of snijmes voor het snel verwerken van de verse ingrediënten bij een lage temperatuur onder vacuüm

Ru Вакуумно-варочная установка с ножом и мешалкой для максимально быстрой переработки сырья при низких температурах. Динамический вакуум.



Mescolatore a 3 bracci
Mixer with 3 arms



Tecnologia di cottura sotto vuoto dinamico
Dynamic vacuum cooking technology



Sistema di taglio brevettato
Patented cutting system

Fixpan



Alcune applicazioni

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

Most successful products

- > Potages
- > Pasta
- > Rice
- > Sauces
- > Boiled meat or fish or vegetables
- > Pasteurisation
- > Broth

It Gamma di 48 modelli di pentole fisse a controllo elettronico, con possibilità di “sonda campione” ideali per cotture in acqua e per pastorizzare alimenti e vasetti.

En A range of 48 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 48 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 48 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 48 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 48 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 48 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 48 моделей стационарных кастрюль с электронным управлением в ассортименте, возможность использования датчика-щупа, идеально подходят для варки в воде и пастеризации пищевых продуктов и баночек.



Sonda cuore
Coreprobe



Controllo elettronico
Electronic control



Controllo HACCP
HACCP controller

Baskett



Alcune applicazioni

- > Zuppe
- > Polenta
- > Budini e gelatine
- > Besciamella
- > Crème
- > Salse
- > Purè di patate e di altri legumi

Most successful products

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

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.

Nl 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.



Friendly Service
Friendly Service



Mescolatore asportabile
Pull-out mixer



SCT2 Predisposizione per raffreddamento intercapedine
SCT2 Double-jacket cooling prearrangement.

Cucimax Cucimix



Alcune applicazioni

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

Most successful products

- > Stews
- > Goulash
- > Sauces
- > Karamell
- > 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 optimizar 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.



Seconda sonda di temperatura
Second temperature probe



Cottura a pressione a 0,5 bar
Pressure cooking at 0,5 bars



Mescolatore a tre braccia
Mixing device with three arms.

Betterpan



Alcune applicazioni

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

Most successful products

- > Stews
- > Fried rice and legumes
- > Beef- steak
- > Sliced potatoes
- > Omelette/scramble eggs
- > Lentils
- > 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.



Sistema alzacesti
Automatic baskets lifting system



Cottura a pressione a 0,5 bar
Pressure cooking at 0,5 bars



Friendly Service
Friendly Service

Multicooker



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 continuos, 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”.

Alcune applicazioni

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

Most successful products

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



Cesto in acciaio aisi 316
aisi 316 basket



Sonda di livello acqua in vasca
water level sensor

**SOUS VIDE
APPLICATION**

Kit per cottura sous vide
kit for sous vide cooking

Multifry



Alcune applicazioni

- > Patatine
- > Pesce
- > Coscette di pollo
- > Verdure
- > Arancini
- > Frittelle
- > Polpette

Most successful products

- > French fries
- > Fish
- > Chicken sticks
- > Rice balls
- > Sweets
- > Meat balls
- > Cutlets

It Friggitrice automatica con regolazione della temperatura dei tempi di cottura. Disponibile con vasca singola o doppia della capacità di 70 litri.

En Automatic fryer fitted with temperature control for specific cooking times. Available with single or twin-tank with 70 litre capacity.

De Automatische Friteuse mit Temperaturregulierung und Einstellung der Garzeiten. Verfügbar mit einem oder zwei Tiegeln mit einem Fassungsvermögen von 70 Litern.

Fr Friteuse automatique avec réglage de la température et des temps de cuisson. Disponible avec cuve simple ou double, d'une capacité de 70 litres.

Es Freidora automática con regulación de la temperatura de los tiempos de cocción. Disponible con una cuba sencilla o doble con una capacidad de 70 litros.

Pt Fritadeira automática com regulação da temperatura dos intervalos de cozedura. Disponível com cuba única ou dupla com capacidade de 70 litros.

Nl Automatische transfer friteuse voor alle te frituren producten. Leverbaar met een enkele - of dubbele 70 liter tank.

Ru Автоматическая фритюрница с регулировкой температуры и времени приготовления. Модели с одной и двумя емкостями объемом 70 литров.



Resistenze ruotabili
Heating elements can be rotated



Friggitrice a cesto traslabile
Fryer with basket on wheels



Funzione di riscaldamento
"melting"
Preset "melting" heating function

Fast Line



Alcune applicazioni

- > Spezzatino
- > Ragù
- > Soffritti
- > Risotti
- > Besciamella
- > Caramello
- > Marmellate

Most successful products

- > Bolognese sauce
- > Stew
- > Risottos
- > White sauce
- > Caramel
- > Jams and marmalades

It Macchine con controllo elettronico di dimensioni compatte. Precise, autonome e polivalenti nell'uso, sono disponibili in versione a riscaldamento elettrico.

En Compact electronically controlled equipment. Accurate, autonomous and multi-purpose, electric heating versions are also available.

De Kochgeräte mit elektronischer Steuerung und kompakter Bauweise. Präzise, autonom und vielseitig im Gebrauch und verfügbar mit elektrischer Beheizung.

Fr Machines avec contrôle électronique aux dimensions compactes. Précises, autonomes et polyvalentes, elles sont disponibles dans la version avec système de chauffe électrique.

Es Máquinas con control electrónico de tamaño reducido. Exactas, autónomas y polivalentes, están disponibles en versión de calentamiento eléctrico.

Pt Máquinas com controlo electrónico de tamanhos compactos. Precisas, autónomas e de usos polivalentes, estão disponíveis em versão com aquecimento eléctrico.

Nl Compacte - en tafel apparatuur met elektrotechnische besturing en eventueel mixer.

Ru Компактные установки с электронным управлением. Точные, самоуправляемые и многофункциональные, имеются модели с электронагревом.



Controllo elettronico
Electronic control



Versione da tavolo
Table top version



Mescolatore
Mixer

Dreener Line



It Lavaverdura modulabile a scomparti, perfetta per la lavorazione di diversi alimenti e quantità, con risparmio di acqua, energia e tempo. Centrifuga con cestello estraibile e variatore di velocità.

En Compartmentalised vegetable washer, perfect for processing different foods in different quantities, saving water, time and energy. Spin-dryer with pull-out basket and speed control.

De Modulare Gemüseschleuder mit Fächern, perfekt für die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel in unterschiedlichen Mengen, spart Wasser, Energie und Zeit. Schleuder mit herausnehmbarem Korb und einstellbarer Geschwindigkeit.

Fr Laveuse à légumes modulaire à compartiments, parfaite pour différents aliments et quantités, en économisant de l'eau, de l'énergie et du temps. Essoreuse avec panier extractible et variateur de vitesse.

Es Lavaverduras modulable con compartimientos, perfecta para diferentes alimentos y cantidades, con ahorro de agua, energía y tiempo. Centrifuga con cesto extraíble y controlador de velocidad.

Pt Lavador de verduras modulável a compartimentos, perfeito para trabalhar diversos alimentos e quantidades, poupando água, energia e tempo. Centrifuga com cesta removível e dispositivo de mudança de velocidade.

Nl Gesegmenteerde groenten was apparaat voor het gelijktijdig wassen van verschillende groenten en het besparen van water en energie. Centrifuge met uitneembare mand.

Ru Мойка овощей с модульными отсеками, идеально подходит для обработки различных пищевых продуктов разного количества, высокий уровень экономии воды, электроэнергии и времени. Центрифуга со съёмной корзиной и переключатель скорости.



Vasca modulabile
The modularizable basin



Cesti ribaltabili di due
dimensioni
Tilting baskets of two sizes



Funzione "Limpid water"
"Limpid water" function

Easybratt, Easypan, Easybaskett



Alcune applicazioni

- > Minestre
- > Riso
- > Salse
- > Bolliti vari
- > Verdure
- > Scaloppine
- > Spezzatino

Most successful products

- > Soups
- > Pasta
- > Rice
- > Sauces
- > Boiled meat or fish
or vegetables
- > Stews
- > Beef steak

It Gamma di apparecchiature a controllo elettromeccanico, semplici ed estremamente robuste, composta da pentole fisse, con o senza coperchio autoclave, pentole ribaltabili fino a 300 litri e brasieri ribaltabili, elettriche e gas, con capacità fino a 200 litri.

En Range of electronically controlled appliances, easy to use and sturdy, consisting of fix pans, with or without autoclave pressure lid, tilting kettles with up to 300 litre capacity and tilting bratt pans, electric and gas, with up to 200 litre capacity.

De Produktlinie mit einfachen und sehr robusten Kochgeräten mit elektromechanischer Steuerung, zu der feste Kochkessel mit oder ohne Deckel gehören, Kippkessel mit einem Fassungsvermögen bis 300 Liter und elektrische oder mit Gas betriebene Kippbratpfannen mit einem Fassungsvermögen bis 200 Liter.

Fr Gamme d'appareils à contrôle électromécanique, simples et extrêmement robustes, composée de casseroles fixes, avec ou sans couvercle autoclave, de casseroles basculantes jusqu'à 300 litres et de sauteuses basculantes, électriques et à gaz, d'une capacité allant jusqu'à 200 litres.

Es Gama de aparatos de control electromecánico, sencillos y muy fuertes, compuesta por ollas fijas, con o sin tapa autoclave, ollas basculantes de hasta 300 litros y sartenes basculantes, eléctricas y de gas, con capacidad de hasta 200 litros.

Pt Gama de aparelhos com controlo electromecânico, simples e extremamente robustos, formada por marmitas fixas, com ou sem tampa autoclave, marmitas basculantes de até 300 litros e braseiras basculantes, eléctricas e a gás, com capacidade de até 200 litros.

Nl Volledig programma elektro mechanische bestuurd kantelbare braadsleden tot 200 liter, stationaire dubbelwandige ketels, kantelbare dubbelwandige ketels (optioneel als autoclaaf uitgevoerd) tot 300 liter. Uitvoering gas, elektrisch en eventueel stoom.

Ru Линия установок с электромеханическим управлением. Простые в использовании и максимально прочные, состоящие из стационарной кастрюли с или без крышки-автоклава, опрокидывающиеся кастрюли, емкостью до 300 литров и опрокидывающиеся сковороды, электрические или газовые, емкостью до 200 литров.



Pentole gastronom
Recipients gastronom



Cesto 1/2/3 settori
Basket insert 1/2/3 segments



Pentole cilindriche
Marmites cilindriques



- | | | | | | | | | |
|--------------------|------------------|---------------------|-------------|-------------|----------|---------------------|-------------|-----------|
| Algeria | Bulgaria | E.A.U. Dubai | Gibuti | Israele | Malta | Portogallo | Slovenia | Uruguay |
| Anguilla | Canada | E.A.U. Sharjah | Giordania | Italia | Marocco | Qatar | Spagna | Venezuela |
| Arabia Saudita | Cile | Egitto | Grecia | Kenia | Mexico | Rep. S. Marino | Stati Uniti | Yemen |
| Australia | Cipro | Emirati Arabi Uniti | Guadalupa | Kuwait | Norvegia | Repubblica Ceca | Svezia | |
| Austria | Corea | Eritrea | Hong Kong | Lettonia | Olanda | Repubblica Slovacca | Svizzera | |
| Bahrain | Costarica | Estonia | India | Libano | Oman | Romania | Thailandia | |
| Belgio | Croazia | Etiopia | Inghilterra | Lituania | Pakistan | Russia | Tunisia | |
| Belize | Cuba | Filippine | Iran | Lussemburgo | Panama | Serbia | Turchia | |
| Bielorussia | Danimarca | Francia | Irlanda | Macedonia | Peru | Singapore | Ucraina | |
| Bosnia Hercegovina | E.A.U. Abu Dhabi | Germania | Islanda | Malaysia | Polonia | Siria | Ungheria | |

Le fotografie possono rappresentare macchine full optionals o comunque diverse dalla versione standard | The images may show full optional appliances or versions that are different from the standard version | Auf den Fotos können Geräte mit voller Ausstattung abgebildet sein, die von der Standardausführung abweichen | Les photographies peuvent représenter des machines disposant de toutes les options ou de façon générale différentes de la version de base | Las fotos pueden ser de máquinas full optionals o diferentes de la versión estándar | As fotos podem representar máquinas com todos os opcionais ou diversas da versão padrão | De foto's kunnen apparatuur tonen die voorzien zyn van alle opties en dus afwyken van de standaard versie | На фотографиях могут быть изображены установки в полной комплектации со всеми опциями, отличающиеся от стандартных базовых моделей.



www.firex-foodequipment.com

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= **ISO 9001:2013** =

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= OHSAS 18001 =

