



CATÁLOGO
CATALOG
2017



MIRROR

ÍNDICE

INDEX

5 PRESENTACIÓN

EQUIPOS DE COCCIÓN A DOBLE CARA / DOUBLE-SIDE COOKING EQUIPMENT

- 6 SERIE CLAMATIC / CLAMATIC SERIES
 - 8 BRAZO CLAM + / CLAM + TOP PLATE
 - 9 BAÑO DE ACIETE / OIL BATH SAUSAGE COOKER
-

PLANCHAS DE CROMO DURO ELÉCTRICAS / ELECTRIC HARD CHROMIUM GRIDDLES

- 10 SERIE PLF / PLF SERIES
 - 12 SERIE M / M SERIES
 - 14 SERIE ERU / ERU SERIES
 - 16 SERIE ME / ME SERIES
-

PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS / GAS HARD CHROMIUM GRIDDLES

- 17 SERIE MG / MG SERIES
 - 18 SERIE Z / Z SERIES
 - 20 SERIE XPLOER / XPLOER SERIES
-

BARBACOA DE ALTO RENDIMIENTO A GAS / HEAVY DUTY GAS GRILL

- 21 SERIE IRON STONE / IRON STONE SERIES
-

ENFRIADORES Y CUECEPASTAS / PASTA COOKER AND RINSE TANK

- 22 SERIE 85 / 85 SERIES
 - 23 SERIE 800 / 800 SERIES
-

HORNOS PARA PIZZA ELÉCTRICOS / ELECTRIC PIZZA OVENS

- 24 KUPPY. SERIE SNACK / KUPPY. SNACK SERIES
- 25 FLASHY. HORNO CONTÍNUO / FLASHY. CONVENYOR OVEN

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES / COMMERCIAL MICROWAVE OVENS

- 26 MM900 y MM1000PRO / MM900 and MM1000PRO

TOSTADORAS / CONVEYOR TOASTERS

- 27 SERIE TR / TR SERIES

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO / HIGH PERFORMANCE FRYERS

- 28 SERIE XSMART · CONTROL TERMOSTÁTICO / XSMART SERIES · THERMOSTATIC CONTROL
- 30 SERIE XSMART · ELECTRÓNICAS / XSMART SERIES · ELECTRONIC
- 31 SERIE XSMART · PROGRAMABLES / XSMART SERIES · PROGRAMMABLE
- 32 SERIE F7 · ELECTRÓNICAS / F7 SERIES · ELECTRONIC
- 34 SERIE F7 · PROGRAMABLES / F7 SERIES · PROGRAMMABLE
- 35 CENTRAL DE FRITOS / FRYING CENTER

MANTENEDOR DE FRITOS / FRIED FOOD WARMER

- 36 MODELOS SALT STATION / SALT STATION MODELS

SOPORTES Y ACCESORIOS / SUPPORTS AND ACCESORIES

- 37 SOPORTES PARA PLANCHAS / GRIDDLES SUPPORTS
- 38 ACCESORIOS / ACCESSORIES

CONDICIONES GENERALES DE VENTA / BASED SALES CONDITION



www.mirror.es



PROFESSIONAL COOKING EQUIPMENT

MIRROR S.A. inicia su actividad como fabricante de equipos de cocción profesional en 1983, llegando a ser un referente en maquinaria de alto rendimiento para hostelería, restauración y catering. En la actualidad es uno de los principales fabricantes de este tipo de equipamiento en el mercado europeo. Con más de 30 años de experiencia, vende a distribuidores establecidos en más de 30 países de todo el mundo.

La marca desarrolla y fabrica equipos profesionales con materiales y acabados de altísima calidad para lograr una mayor durabilidad y rendimiento. **El catálogo actual cuenta con planchas de cromo duro, planchas de doble contacto, barbacoas a gas, freidoras, cuecepastas, tostadoras y hornos para pizzerías, entre otros.** La fabricación se efectúa íntegramente en la planta situada en Barcelona, España, y permite al cliente final personalizar la maquinaria entre múltiples opciones disponibles, para adaptarla a las necesidades de cada cocina profesional.

MIRROR es una empresa dinámica con un equipo de profesionales con una amplia experiencia en el sector de la hostelería. Comprometidos en proporcionar una amplia gama de productos con una excelente relación calidad-precio para satisfacer las necesidades de los usuarios más exigentes. **Todos los productos están certificados y de conformidad con las normas de la CE Europea para la correcta fabricación y distribución en el mercado.**

MIRROR starts its activity as professional cooking equipment manufacturer in 1983, becoming a reference in high-performance machinery for hostelry, restaurants, and catering. Nowadays is one of the leading manufacturers of kitchen equipment in the European market. With more than 30 years of experience and presence in over 30 countries around the world.

The brand develops and manufactures professional equipment with high quality materials and finishes for greater durability and performance of the cooking machinery. The catalog includes **hard chromium griddles, clam griddles, barbecue grills, deep fryers, pasta cookers, conveyor toasters, pizza ovens,** and others. The manufacture is made entirely in the factory located in Barcelona, Spain, and allows the customization of the machinery among many available options, to adapt it to the customer's professional kitchen needs.

MIRROR is a dynamic company with a team of experienced professionals in food industry. Committed to provide an extensive range of products, with an excellent price-quality ratio to satisfy the needs of the most demanding food service users. **All products are in conformity and certified with European standards CE for correct manufacture and distribution in the market.**



SERIE “CLAMATIC”

“CLAMATIC” SERIES

La serie CLAMATIC está diseñada para cocinar ambas caras simultáneamente, hasta reducir el tiempo de trabajo al 50%, y para preservar la calidad del producto congelado. El sistema de cocción es completamente automatizado, para servir la comida siempre con la misma calidad. Además, los CLAMATIC son fácilmente utilizables por personal no especializado.

The CLAMATIC series is designed to cook both sides simultaneously to reduce cooking time up to 50%. Also it preserves the quality of the frozen food. The automatic cooking system allows the food to always be served with the same quality.

In addition, the CLAMATIC is easily operated by unskilled staff.



Cocción profesional,
para servir siempre
con la misma calidad

Professional cooking,
to always serve with
the same quality



SERIE “CLAMATIC”

“CLAMATIC” SERIES

Reduce el tiempo de trabajo hasta 50%

Reduces cooking time up to 50%



CARACTERÍSTICAS:

- Control por computadora, programable
- Elevación automática del brazo superior al finalizar el tiempo preprogramado
- Zonas de cocción independientes
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Superficie ranurada opcional (total o ½ para CLAM 20)

FEATURES:

- Programmable computer
- Automatic opening at the end of the pre-programmed cooking cycle
- Independently controlled cooking zones
- Hard chromium plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable grease drawer
- Optional grooved surface (total or partial ½ for CLAM 20)



ELÉCTRICA
ELECTRIC

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
OPTIONS

CROMO DURO DE 50 MICRAS
HARD CHROMIUM
50 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESSORIES INCLUDED

Elevación automática del brazo superior al finalizar el tiempo preprogramado

Automatic opening at the end of the pre-programmed cooking cycle



Cajón recoge grasa extraíble

Removable frontal grease drawer



Modelo	Zonas de cocción	Número de brazos	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia	Tensión
Model	Cooking Zones	Number of clams	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Griddle plate (mm)	Power	Voltage
CLAM 10	1	1	525	920	870/1700	400 x 600 x 18	10 kW	400 V
CLAM 20	2	2	825	920	870/1700	700 x 600 x 18	20 kW	400 V

BRAZO CLAM+ PARA ANEXAR A PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS

CLAM+ TOP PLATE
TO ADD ON GAS OR ELECTRIC GRIDDLES

Permite cocinar
ambas caras
simultáneamente

Allows you to cook both
sides simultaneously

CLAM+ G



ELÉCTRICO
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

**INCLUYE TELA
ANTIADHERENTE**
NON-STICK FABRIC
INCLUDED

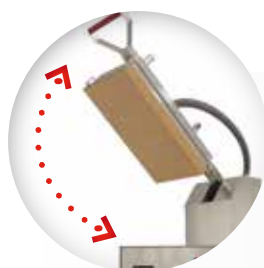
**INCLUYE LIMPIADOR DE
TELA ANTIADHERENTE**
SQUEEGEE FOR TEFLON
SHEETS INCLUDED

CARACTERÍSTICAS:

- Control electrónico
- Tiempo programable
- Apertura automática al finalizar el tiempo de cocción
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Compatible con la serie Z (CLAM+ G) o serie M (CLAM+ E)
- Superficie ranurada opcional

FEATURES:

- Electronic control system
- Programmable timing
- Automatic opening once the cooking time is complete
- AISI 304 stainless steel body
- Clam plate to add on Z series (CLAM+ G) and M series (CLAM+ E)
- Optional grooved clam plate



**Elevación automática al
finalizar el tiempo
de cocción**

Automatically opens once the
cooking time is complete



**Disponible con
superficie ranurada**

Available with grooved
surface

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia	Tensión
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Griddle plate (mm)	Power	Voltage
CLAM+ G	320	815	965	250 X 450	4 kW	400 V
CLAM+ E	320	770	930	250 X 450	4 kW	400 V

Superficie ranurada

Grooved surface

1 brazo ranurado / 1 grooved clam plate

BAÑO DE ACEITE

OIL BATH SAUSAGE COOKER

Excelente para la
cocción de todo tipo
de salchichas

Excellent for cooking
any type of sausages



M350E

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad de 4 litros
- Control termostático
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Placa soldada herméticamente
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón extraíble para el aceite usado
- Patas regulables en altura

FEATURES:

- Oil capacity: 4 litres
- Thermostatic control
- Temperature regulation up to 285°C
- Griddle surface entirely welded
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Frontal removable used oil drawer
- Adjustable legs



ELÉCTRICA
ELECTRIC

**CROMO DURO DE 50
MICRAS**
HARD CHROMIUM
GRIDDLES 50 MICRONS

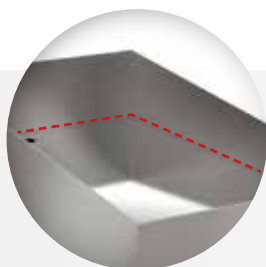
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**DE FÁCIL LIMPIEZA
Y MANTENIMIENTO**
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

**ACCESORIOS
INCLUIDOS**
ACCESSORIES
INCLUDED

Placa soldada herméticamente

Griddle surface
entirely welded



Cajón extraíble para el aceite usado

Frontal removable used
oil drawer



Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Dimensiones placa (mm)	Zonas de cocción	Tensión	Potencia
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Griddle plate (mm)	Cooking zones	Voltage	Power
M350E	350	605	350	350 x 565 x 18	1	400 V	4 kW



SERIE PLF

PLF SERIES

La plancha francesa PLF permite cocinar evitando la mezcla de sabores, gracias a la separación de sus placas en formato isla con canales para conducir el agua con los residuos del cocinado.

The French Top PLF allows cooking avoiding the mixture of flavors thanks to the separation of its plates with canals to be filled with water to remove grease.



Ideal para trabajar con productos diferentes al mismo tiempo en cada placa para que no se mezclan los sabores

Perfect to work with different products at the same time in each plate because the flavor of the food does not mix



SERIE PLF

PLF SERIES

Plancha ideal para
showcookings y
cocinas abiertas

The ideal griddle for
showcooking and
open-concept kitchens



PLF 3

PLF 2

CARACTERÍSTICAS:

- Control termostático
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Zonas de cocción independientes dispuestas en formato isla
- Canales inundables para evacuar residuos
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Soporte y ruedas opcionales
- Superficies ranuradas opcionales

FEATURES:

- Thermostatic control
- Temperature regulation up to 285°C
- Independent cooking zones placed as islands
- Water canals to evacuate grease
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable grease drawer
- Support and casters optional
- Optional grooved surfaces



ELÉCTRICA
ELECTRIC

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
OPTIONS

CROMO DURO DE 50 MICRAS
HARD CHROMIUM
50 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESSORIES
INCLUDED

Canales inundables para facilitar la evacuación de los residuos del cocinado

Water canals to evacuate the grease of cooking



Configuración con: 1 placa ranurada y soporte opcional

Configuration with:
1 grooved surface
and optional support



Modelo	Dimensiones externas (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia, Tensión	Zonas de cocción
Model	External dimensions (mm)	Griddle plate (mm)	Power, Voltage	Cooking zones
PLF 2	910 x 700 x 275	356 x 515 (x2)	8 kW / 400 V, 3N	2
PLF 3	1300 x 700 x 275	356 x 515 (x3)	12 kW / 400 V, 3N	3



SERIE M

M SERIES

Plancha de alto rendimiento diseñada para adaptarse a cualquier cocina profesional.

Fabricada en acero inoxidable, placa de cocción de 18mm de grosor, con tratamiento de cromo duro de 50 micras. Ofrece la posibilidad de personalización: con superficie ranurada total o parcial; sobremesa o con mueble o soportes opcionales; opción de añadir CLAM+ E para cocciones a doble cara.

High performance griddle designed to fit any professional kitchen. Made of stainless steel cooking plate 18mm thick, hard chrome treated 50 microns. It offers the possibility of personalization: with full or partial grooved surface; table top or with optional cabinet or supports; and with the option to add CLAM + E for double-sided cooking.



Diseñada para proporcionar múltiples opciones, adaptable a cualquier cocina profesional

Designed to provide different options to fit in any professional kitchen



SERIE M

M SERIES

Resistencia,
funcionalidad y
alto rendimiento

Long lasting,
functionality and high
performance.



CARACTERÍSTICAS:

- Control termostático
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Zonas de cocción independientes
- Placa soldada herméticamente
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales
- Superficie ranurada opcional: total o parcial

FEATURES:

- Thermostatic control
- Temperature regulation up to 285°C
- Independent cooking zones
- Griddle surface entirely welded
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable grease drawer
- Integrated splash guard
- Support and casters optional
- Optional with grooved surface: Total or partial



ELÉCTRICA
ELECTRIC

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
OPTIONS

**CROMO DURO DE 50
MICRAS**
HARD CHROMIUM
GRIDDLES 50 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**DE FÁCIL LIMPIEZA
Y MANTENIMIENTO**
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

**ACCESORIOS
INCLUIDOS**
ACCESSORIES
INCLUDED

**Opción con soporte
o mueble de
acero inoxidable
(página 37)**

Stainless steel cabinet
or support option
(page 37)



**Opción de añadir
CLAM+ E para
cocción simultánea
(pág. 8)**

CLAM+ E top plate optional
for simultaneous cooking
(page 8)



Modelo	Dimensiones externas (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia, Tensión	Zonas de cocción
Model	External dimensions (mm)	Griddle plate (mm)	Power, Voltage	Cooking zones
M4E	400 x 550 x 380	350 x 500	4 kW / 400 V, 3N	1
M650E	650 x 550 x 380	600 x 500	8 kW / 400 V, 3N	2
M1000E	1000 x 550 x 380	900 x 500	12 kW / 400 V, 3N	3
M1300E	1300 x 680 x 380	1200 x 600	20 kW / 400 V, 3N	4

SERIE ERU

ERU SERIES

La serie electrónica de planchas ERU ofrece precisión, eficiencia y alto rendimiento. Se fabrica en diferentes formatos y para una integración total en la cocina, puede ser solicitada con la opción encastrable.

Electronic griddles ERU series offer accuracy, efficiency and high performance. The same model is also customizable, and for a full integration in the kitchen, it can be requested the built-in model.



**Al punto de cocción
con la mayor potencia
y precisión**

**At the cooking point
with the highest precision
and power**

SERIE ERU

ERU SERIES

Control electrónico,
máxima eficiencia y
precisión.

Electronic control,
maximum efficiency
and accuracy



CARACTERÍSTICAS:

- Termostato electrónico
- Regulación de temperatura hasta 280°C
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Canal recolector de grasa en los cuatro lados
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Soporte y ruedas opcionales
- Superficie ranurada opcional: total o parcial.
- Opción encastrable, bajo pedido

FEATURES:

- Electronic thermostat
- Temperature control up to 280°C
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Grease collector on all sides
- Front removable grease drawer
- Support and casters optional
- Optional grooved surface: Total or partial
- Built-in option for different surfaces, under special order



ELÉCTRICA
ELECTRIC

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
OPTIONS

CROMO DURO DE 50 MICRAS
HARD CHROMIUM
GRIDDLES 50 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESSORIES
INCLUDED

**Puede pedirse encastrable
bajo pedido, sin coste añadido**

Can be built-in different surfaces,
by request, without added cost



**Cajón recoge
grasa extraíble**

Removable frontal
grease drawer



Modelo	Dimensiones externas (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia, Tensión	Zonas de cocción
Model	External dimensions (mm)	Griddle plate (mm)	Power, Voltage	Cooking zones
ERU 4 RC	475 x 625 x 310	350 x 500	4 kW / 400 V, 3N	1
ERU 10 RC	725 x 725 x 310	600 x 600	10 kW / 400 V, 3N	2
ERU 15 RC	1125 x 725 x 310	1000 x 600	15 kW / 400 V, 3N	3
ERU 20 RC	1325 x 725 x 310	1200 x 600	20 kW / 400 V, 3N	4

SERIE ME

ME SERIES

De fácil limpieza
y mantenimiento

Easy to maintain
and clean



ELÉCTRICA
ELECTRIC

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE OPTIONS

CROMO DURO DE 25 MICRAS
HARD CHROMIUM
GRIDDLES 25 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL

DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
EASY TO CLEAN AND
MAINTAIN

ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESORIES INCLUDED

CARACTERÍSTICAS:

- Control mediante termostato mecánico
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Parte superior soldada herméticamente
- Plancha con baño de cromo duro de 25 micras
- Carrocería en acero inoxidable AISI 304
- Cajón recoge grasa extraíble en parte frontal
- Patas regulables en altura

FEATURES:

- Controlled by mechanical thermostat
- Temperature regulation up to 285°C
- Griddle surface completely welded
- Snack griddle with hard chrome plating of 25 microns
- Stainless steel body AISI 304
- Removable frontal grease drawer
- Adjustable legs

Y ahora también, elija el color

And now, you can choose the color



ME 40B



ME 60R



ME 90W

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Dimensiones placa (mm)	Zonas cocción	Potencia	Tensión
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Griddle plate (mm)	Cooking zones	Power	Voltage
ME 40	477	543	210	400 x 400 x 18	1	2,6 kW	230 V
ME 60	677	543	210	600 x 400 x 18	1	4 kW	230 / 400 V
ME 90	977	543	210	900 x 400 x 18	2	5 kW	230 / 400 V

ME 40 STYLE (ME 40 B, ME 40 W, ME 40 R)

ME 60 STYLE (ME 60 B, ME 60 W, ME 60 R)

ME 90 STYLE (ME 90 B, ME 90 W, ME 90 R)

SERIE MG

MG SERIES

Robusta
y fácil de utilizar

Robust
and easy to use



MG 60

MG 40

CARACTERÍSTICAS:

- Control mediante válvula termostática
- Quemadores infrarrojos
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Superficie con baño de cromo duro de 25 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón recoge grasas extraíble en el frontal
- Patas regulables en altura

FEATURES:

- Controlled by thermostatic valve
- Infrared burners
- Temperature regulation up to 285°C
- Hard chrome plating of 25 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable grease drawer
- Adjustable legs



A GAS
GAS GRIDDLE

CROMO DURO DE 25 MICRAS
HARD CHROMIUM
25 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESSORIES
INCLUDED

Cajón recoge grasa extraíble

Removable frontal
grease drawer



Regulación de temperatura hasta 285°C

Temperature regulation
up to 285°C



Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Dimensiones placa (mm)	Zonas cocción	Potencia
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Griddle plate (mm)	Cooking zones	Power
MG 40	475	492	270	400 x 400 x 18	1	4 kW
MG 60	670	492	270	600 x 400 x 18	1	6 kW



SERIE Z

Z SERIES

Plancha de alto rendimiento diseñada para adaptarse a cualquier cocina profesional. Fabricada en acero inoxidable, placa de cocción de 18mm de grosor, y tratamiento de cromo duro de 50 micras. Ofrece la posibilidad de personalización: con superficie ranurada total o parcial; sobremesa o con mueble o soportes opcionales y con la opción de añadir CLAM+ G para cocciones a doble cara.

High performance griddle designed to fit any professional kitchen. Made of stainless steel cooking plate 18mm thick, hard chrome treated 50 microns. It offers the possibility of personalization: with full or partial grooved surface; table top or with optional cabinet or supports; and with the option to add CLAM+ G for double-sided cooking.



Plancha a gas diseñada para adaptarse a las necesidades de cualquier cocina profesional

Gas griddle designed to meet the needs of any professional kitchen



SERIE Z

Z SERIES

Dureza y facilidad de mantenimiento

Hardness and ease of maintenance



CARACTERÍSTICAS:

- Control mediante válvula termostática
- Quemadores de hierro fundido de alto rendimiento
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Zonas de cocción independientes
- Placa soldada herméticamente
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales
- Superficie ranurada opcional: total o parcial

FEATURES:

- Controlled by thermostatic valve
- High performance cast iron burners
- Temperature regulation up to 285°C
- Independent cooking zones
- Griddle surface entirely welded
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable grease drawer
- Integrated splash guard
- Support and casters optional
- Optional grooved surface: Total or partial



A GAS
GAS GRIDDLE

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
OPTIONS

CROMO DURO DE 50 MICRAS
HARD CHROMIUM
50 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESSORIES
INCLUDED

Opción con soporte o mueble de acero inoxidable (página 37)

Stainless steel cabinet or support option (page 37)



Opción de añadir CLAM+ G para cocción simultánea (página 8)

CLAM+ G top plate optional for simultaneous cooking (page 8)



Modelo	Dimensiones externas (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia	Zonas de cocción
Model	External dimensions (mm)	Griddle plate (mm)	Power	Cooking zones
Z1	400 x 650 x 370	350 x 500	11 kW	1
Z2	650 x 650 x 370	600 x 500	22 kW	2
Z3	1000 x 650 x 370	900 x 500	33 kW	3
Z4	1300 x 745 x 370	1200 x 600	44 kW	4

SERIE XPLOERER

XPLOERER SERIES

Larga duración
y fácil de utilizar

Long lasting
and easy to use

XPLOERER G1

XPLOERER G2

XPLOERER G3

XPLOERER G4



A GAS
GAS GRIDDLE

CROMO DURO DE 50 MICRAS
HARD CHROMIUM
50 MICRONS

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

DE FÁCIL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
EASY TO MAINTAIN AND CLEAN

ACCESORIOS INCLUIDOS
ACCESSORIES INCLUDED

CARACTERÍSTICAS:

- Control mediante válvula termostática
- Quemadores de hierro fundido de alto rendimiento
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales

FEATURES:

- Controlled by thermostatic valve
- High performance cast iron burners
- Temperature regulation up to 285°C
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable grease drawer
- Integrated splash guard
- Support and casters optional



Soporte con estante y ruedas opcionales (pág. 37)

Support with legs and under shelf optional (page 37)



Cajón recoge grasa extraíble

Removable frontal grease drawer

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Dimensiones placa (mm)	Zonas cocción	Potencia
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Griddle plate (mm)	Cooking zones	Power
XPLOERER G1	454	637	410	350 x 500 x 18	1	7,3 kW
XPLOERER G2	703	637	410	600 x 500 x 18	1	15 kW
XPLOERER G3	1004	637	410	900 x 500 x 18	2	22 kW
XPLOERER G4	1304	637	410	1200 x 500 x 18	2	27 kW

SERIE "IRON STONE"

"IRON STONE" SERIES

Las barbacoas
a gas facilitan
la higiene

The gas barbecues
improve hygiene



CARACTERÍSTICAS:

- Módulos piramidales de acumulación y propagación de calor "iron stone"
- Zonas de cocción independientes
- Quemadores de hierro fundido de alto rendimiento
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Contenedor de agua con doble función: recoger grasa y generar humedad
- Parrilla lisa de hierro fundido
- Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales

FEATURES:

- Heat accumulation and spread "iron stone" modules pyramid
- Independent cooking zones
- High performance cast iron burners
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable water container to generate steam and collect grease
- Cast iron flat grate
- Easy disassembly and cleaning
- Integrated splash guard
- Support and casters optional



A GAS
GAS GRILL

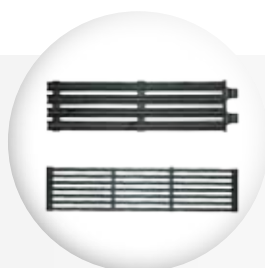
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**DE FÁCIL LIMPIEZA
Y MANTENIMIENTO**
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

**ACCESORIOS
INCLUIDOS**
ACCESSORIES
INCLUDED

**Parrilla acanalada especial para
alimentos ricos en grasa y pescado.
Parrilla lisa de hierro fundido indicada
para carnes con poca grasa.**

Ribbed grate special for fish and high fat foods.
Cast iron flat grate for grilling lean meat.



**Cajón recoge
grasa extraíble**

Removable frontal
grease drawer



Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Quemadores	Zona útil de cocción (mm)	Zonas de cocción	Potencia
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Burners	Broiling area (mm)	Cooking zones	Power
IS 1	375	635	420	2	255 x 425	1	9 kW
IS 2	630	635	420	4	515 x 425	2	18 kW
IS 3	885	635	420	6	765 x 425	3	27 kW
IS 4	1140	635	420	8	1025 x 425	4	36 kW

SERIE 85

85 SERIES

Puede cocer
pasta fresca, seca
y utracongelada

For cooking fresh,
dried and frozen
pasta

CP85RT

CP85



ELÉCTRICA
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**DE FÁCIL
MANTENIMIENTO
Y LIMPIEZA**
EASY TO MAINTAIN
AND CLEAN

**ACCESORIOS
INCLUIDOS**
ACCESSORIES
INCLUDED

CARACTERÍSTICAS:

- Cuba embutida de 22L
- Control por computadora
- Elevadores de cestas automáticos
- Regulación de temperatura 30°C - 100°C
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Entrada de agua automática
- 1 cesta grande
- 9 cestas de porciones individuales
- Disponible con enfriador de pasta individual por separado (pág. 23)

FEATURES:

- Pressed tank with capacity of 22L
- Programmable controller
- Automatic basket lifting
- Temperature regulation 30°C - 100°C
- AISI 304 stainless steel body
- Automatic water filling
- 1 big basket
- 9 individual portion baskets
- Available separately module to cool pasta (page 23)



9 Cestas de porciones individuales

9 individual portion baskets



Levantamiento automático de las cestas

Automatic lifting of baskets

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Capacidad de cuba	Control por computadora	Elevadores	Voltaje	Potencia
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Capacity	Programmable controller	Basket lift	Voltage	Power
CP85	400	800	1273	22 L	✓	✓	400 V	9 kW

Descripción	Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Capacidad de cuba	Control por computadora	Elevadores
Description	Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Capacity	Programmable controller	Basket lift
CP85 con enfriador CP85 with rinse tank	CP85RT	800	800	1273	22 L	✓	✓

SERIE 800**800 SERIES**

Puede cocer
pasta fresca, seca
y ultracongelada

For cooking fresh,
dried and frozen
pasta

CP800RT**CP800****RINSE TANK 800****CARACTERÍSTICAS:**

- Cuba embutida de 22L
- Control termostático
- Regulación de temperatura 30°C - 100°C
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Entrada de agua manual
- 1 cesta grande (modelos CP800/RT)
- 9 cestas de porciones individuales (modelos CP800/RT)

FEATURES:

- Pressed tank with capacity of 22L
- Thermostatic control
- Temperature regulation 30°C - 100°C
- AISI 304 stainless steel body
- Manual water filling
- 1 big basket (CP800/RT models)
- 9 individual portion baskets (CP800/RT models)



ELÉCTRICA
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**DE FÁCIL LIMPIEZA
Y MANTENIMIENTO**
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

Enfriador de pasta individual
RINSE TANK 800

RINSE TANK 800 Individual
pasta cooler



Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Capacidad de cuba	Control por computadora	Elevadores	Voltaje	Potencia
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Capacity	Programmable controller	Basket lift	Voltage	Power
CP800	400	800	1273	22 L	x	x	400 V	8 kW

Descripción	Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Capacidad de cuba	Control por computadora	Elevadores
Description	Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Capacity	Programmable controller	Basket lift
CP800 con enfriador CP800 with rinse tank	CP800RT	800	800	1273	22 L	x	x
Enfriador de pasta Rinse tank	RINSE TANK 800	400	800	1273	22 L	x	x

KUPPY - SERIE SNACK

KUPPY - SNACK SERIES

El horno compacto
con 8 pizzas de
capacidad

8 pizzas of capacity
with minimum external
dimensions



KUPPY



ELÉCTRICO
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

ACCESORIOS
INCLUIDOS
ACCESSORIES
INCLUDED

CARACTERÍSTICAS:

- Control termostático
- Regulación de temperatura hasta 400°C
- Suelo de piedra refractaria
- Aislamiento térmico de la cámara
- Frontal y puertas acero inoxidable AISI 430
- Soporte y ruedas opcionales

FEATURES:

- Thermostatic control
- Temperature control up to 400°C
- Surface built in refractory stone
- Heat isolation of the firing chamber
- AISI 430 stainless steel body
- Support and casters optional



Opción con soporte de acero inoxidable

Stainless steel
support option



Control termostático independiente en 3 niveles

Independent thermostatic control
system in 3 levels

Modelo	Pisos	Dimensiones externas (mm)	Dimensiones internas (mm)	Termómetro	Potencia	Capacidad (pizzas)
Model	Decks	External dimensions (mm)	Internal dimensions (mm)	Thermometer	Power	Capacity (pizzas)
KUPPY	2	760 x 685 x 540	510 x 510 x 100	✗	4,5 kW	4+4 (25 cm)

FLASHY - HORNO CONTÍNUO

FLASHY - CONVEYOR OVEN

Reduce el coste energético hasta el 70%

Reduces energy use by up to 70%



T6001

CARACTERÍSTICAS:

- Control por computadora
- 9 programas de cocción independientes
- Regulación inteligente de la velocidad, temperatura y consumo energético.
- Detección automática del producto
- Cocción por luz de onda corta
- Construido en acero inoxidable AISI 304

FEATURES:

- Programmable controller
- 9 independent cooking programs
- Smart control of: speed, temperature and power consumption
- Automatic products detection
- Short wave light cooking system
- AISI 304 stainless steel body



ELÉCTRICO
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

ACCESORIO INCLUIDOS
ACCESSORY INCLUDED

Ideal para pizzas y bocadillos

Special for pizzas and sandwiches



Cinta transportadora de cocción continua

Conveyor belt of continued cooking



Modelo	Dimensiones externas (mm)	Zona de cocción (mm)	Altura de la boca (mm)	Medida de la cinta (mm)	Potencia
Model	External dimensions (mm)	Cooking area (mm)	Opening height (mm)	Belt dimensions (mm)	Power
T6001	1000 x 525 x 400	545 x 300	75	1000 x 300	6 kW

Modelo	Producción	Cantidad
Model	Production	Quantity
T6001	Pizzas de 20-30 cm por hora / Pizzas 20-30 cm per hour	30 - 40 aprox.
	Baguettes de 20 cm por hora / Baguettes of 20 cm per hour	250 - 350 aprox.

MM900 y MM1000PRO

MM900 and MM1000PRO

Ideal para
cafeterías, catering
y restaurantes

Ideal for cafes, catering
and restaurants



MM 900

MM 1000



ELÉCTRICO
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

CARACTERÍSTICAS:

MM900

- Capacidad: 23L
- Potencia máxima: 900W
- Mando selector de niveles de potencia con opción defrost
- Mando selector de tiempo
- Fabricado en acero inoxidable

MM1000PRO

- Capacidad: 25L
- Potencia máxima: 1000W
- Display electrónico
- Fabricado en acero inoxidable

FEATURES:

MM900

- Capacity: 23L
- Maximum Power: 900W
- Power level selector knob with defrost option
- Time selector knob
- Stainless steel construction

MM1000PRO

- Capacity: 25L
- Maximum power 1000W
- Electronic display
- Made of stainless steel



MM900

Mecánico: con selector de potencia y selector de tiempo

Mechanical controls: with selector of power and selector of time



MM1000PRO

Digital: con display electrónico

Digital: with electronic display

Modelo	Dimensiones externas (ancho x profundo x alto)	Dimensiones internas (ancho x profundo x alto)	Capacidad	Potencia	Plato giratorio	Grill
Model	External dimensions (width x depth x height)	Internal dimensions (width x depth x height)	Capacity	Power	Removable turntable	Grill
MM 900	483 x 398 x 281 mm	330 x 321 x 200 mm	23 L	900 w	✓	✗
MM 1000	520 x 437 x 312 mm	340 x 335 x 200 mm	25 L	1000 w	✗	✗

SERIE TR

TR SERIES

Ideal
para buffets

Ideal
for buffets

TR 14

TR 10



CARACTERÍSTICAS:

- Producción continua
- Velocidad regulable de la cinta
- Resistencias por infrarojos
- Sistema de enfriamiento por aire forzado

FEATURES:

- Continuous production
- Adjustable belt speed control
- Infrared heating elements
- Forced air cooling system



ELÉCTRICA
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**DE FÁCIL
MANTENIMIENTO
Y LIMPIEZA**
EASY TO MAINTAIN
AND CLEAN

Sistema de enfriamiento por aire garantizando una baja temperatura exterior de la tostadora

Air cooling system guaranteeing a low outdoor temperature of the machine



Tostado uniforme del pan u otros derivados

Uniform toasting of bread
or other products



Modelo	Dimensiones (ancho x profundo x alto)	Ancho de cinta (mm)	Boca de entrada (mm)	Capacidad de carga	Producción Tostadas / h	Potencia
Model	Dimensions (width x depth x height)	Belt width (mm)	Opening height (mm)	Load capacity	Production Slices / h	Power
TR 10	380 x 410 x 500 mm	250	45	2 tostadas grandes 2 big toasts	320 - 360	2,8 kW
TR 14	480 x 410 x 500 mm	350	45	3 tostadas grandes 3 big toasts	500 - 630	3,2 kW



SERIE XMART

XMART SERIES

Las freidoras XMART termostáticas, ofrecen profesionalidad y simplicidad para el proceso de fritura.

The thermostatic XMART fryers offer professionalism and simplicity for the frying process.



Diseño altamente funcional, robusto e intuitivo

Sturdy, intuitive and highly functional design



SERIE XMART

CONTROL TERMOSTÁTICO

XMART SERIES
THERMOSTATIC CONTROL

Intuitiva y fácil
de utilizar

Intuitive and easy
to operate

XMART M 212

XMART M 112



CARACTERÍSTICAS:

- Cuba embutida de 22L (11+11L modelo M212)
- Control termostático
- Regulación de temperatura de 150°C a 190°C
- Termostato de seguridad a 230°C
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Construido en acero inoxidable AISI 304

FEATURES:

- Pressed tank of 22L (11+11L M212 model)
- Electronic Thermostat
- Temperature regulation from 150°C to 190°C
- Safety thermostat up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Wide cold zone to collect food residue
- AISI 304 stainless steel body



ELÉCTRICA
ELECTRIC

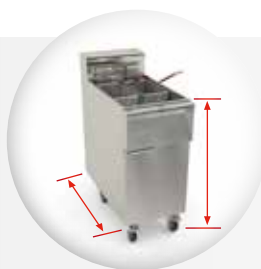
MECÁNICA
MECHANICAL

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**INCLUYE 2 CESTAS
Y TAPA**
2 BASKET AND COVER
TOP INCLUDED

Profundidad: 800 mm
Altura de trabajo: 870 mm

Depth: 800 mm
Working height: 870 mm



Dimensiones cestas
(ancho x profundo x alto):
150 x 300 x 135 mm

Dimensions
(width x depth x height):
150 x 300 x 135 mm



SERIE 800 SERIES 800		Control termostático Thermostatic control	
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height) 400 x 800 x 1030 mm		12 kw	
		Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank
Sistema de filtrado / Filtering system	x	XMART M 112	XMART M 212
Elevadores / Basket lift	x		

SERIE XMART ELECTRÓNICAS

XMART SERIES
ELECTRONIC

Agilidad y control
del proceso de fritura

Agility and control
of the frying process

XMART RC3T 217

XMART RC3T 117



ELÉCTRICA
ELECTRIC

ELECTRÓNICA
ELECTRONIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

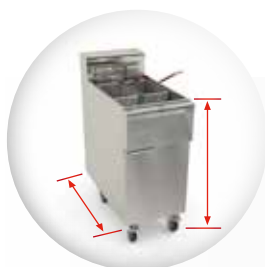
INCLUYE 2 CESTAS
Y TAPA
2 BASKET AND COVER
TOP INCLUDED

CARACTERÍSTICAS:

- Cuba embutida de 22L (11+11L según modelo)
- Termostático electrónico
- 3 programas de tiempo configurables; avisador acústico (modelos 3T)
- Regulación de temperatura de 150°C a 190°C
- Termostato de seguridad a 230°C
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Sistema de filtrado (según modelo)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Construido en acero inoxidable AISI 304

FEATURES:

- Pressed tank of 22 L (11+11L depending on model)
- Electronic Thermostat
- 3 configurable time programs; with timer (3T models)
- Temperature regulation from 150°C to 190°C
- Safety thermostat up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Filtering system (depending on model)
- Wide cold zone to collect food residue
- AISI 304 stainless steel body



Profundidad: 800 mm
Altura de trabajo: 870 mm

Depth: 800 mm
Working height: 870 mm



**Sistema de filtrado
opcional**

Filtering system
optional

SERIE 800 SERIES 800		Termostato electrónico Electronic thermostat			
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height) 400 x 800 x 1030 mm		17 kw		22 kw	
		Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank	Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank
Sistema de filtrado / Filtering system	x	XMART RC 117	XMART RC 217	XMART RC 122	XMART RC 222
Elevadores / Basket lift	x				
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	XMART RCP 117	XMART RCP 217	XMART RCP 122	XMART RCP 222
Elevadores / Basket lift	x				
Sistema de filtrado / Filtering system	x	XMART RC3T 117	XMART RC3T 217	XMART RC3T 122	XMART RC3T 222
Elevadores / Basket lift	x				
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	XMART RCP3T 117	XMART RCP3T 217	XMART RCP3T 122	XMART RCP3T 222
Elevadores / Basket lift	x				

SERIE XMART PROGRAMABLES

XMART SERIES PROGRAMMABLE

9 programas
configurables con
avisador acústico

9 configurable time
programs with timer

XMART 217 CLP



CARACTERÍSTICAS:

- Cuba embutida de 22L (11+11L según modelo)
- Control por computadora
- 9 programas de tiempo configurables con avisador acústico
- Regulación de temperatura de 150°C a 190°C
- Termostato de seguridad a 230°C
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Elevadores de las cestas automáticos (según modelo)
- Sistema de filtrado (según modelo)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Construido en acero inoxidable AISI 304

FEATURES:

- Pressed tank of 22L (11+11L depending on model)
- Programmable computer
- 9 configurable time programs with timer
- Temperature regulation from 150°C to 190°C
- Safety thermostat up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Basket lifting (depending on model)
- Filtering system (depending on model)
- Wide cold zone to collect food residue
- AISI 304 stainless steel body



ELÉCTRICA
ELECTRIC

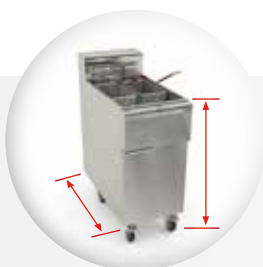
**CONTROL
PROGRAMABLE**
PROGRAMMABLE
CONTROLLER

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**INCLUYE 2 CESTAS
Y TAPA**
2 BASKET AND COVER
TOP INCLUDED

Profundidad: 800 mm
Altura de trabajo: 870 mm

Depth: 800 mm
Working height: 870 mm



**Disponible con elevadores
y sistema de filtrado
(según modelo)**

Available with basket lifts and filtering
system (depending on model)



SERIE 800 SERIES 800		Control por computadora, programable Programmable computer control			
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height) 400 x 800 x 1030 mm		17 kw		22 kw	
		Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank	Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank
Sistema de filtrado / Filtering system	✗	XMART 117 C	XMART 217 C	XMART 122 C	XMART 222 C
Elevadores / Basket lift	✗				
Sistema de filtrado / Filtering system	✗	XMART 117 CL	XMART 217 CL	XMART 122 CL	XMART 222 CL
Elevadores / Basket lift	✓				
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	XMART 117 CP	XMART 217 CP	XMART 122 CP	XMART 222 CP
Elevadores / Basket lift	✗				
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	XMART 117 CLP	XMART 217 CLP	XMART 122 CLP	XMART 222 CLP
Elevadores / Basket lift	✓				



SERIE F7

F7 SERIES

La serie de freidoras F7 electrónicas, ofrecen comodidad, agilidad y control del proceso de fritura.

The series of F7 electronic fryers, offer comfort, agility and control of the frying process.



Asegure el éxito de cada servicio instalando freidoras de alto rendimiento

Make it easy succed in everyday professional kitchen service, installing high performance fryers



SERIE F7 ELECTRÓNICAS

F7 SERIES
ELECTRONIC

Rapidez y agilidad
en la cocina

Speed and agility
in the kitchen

F7 RC 117

F7 RC 217

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad: 22L
- Termostato electrónico
- Regulación de temperatura de 150°C a 190°C
- Termostato de seguridad a 230°C
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Sistema de filtrado (según modelo)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Construido en acero inoxidable AISI 304

FEATURES:

- Capacity: 22 L
- Thermostatic control
- Temperature regulation from 150°C to 190°C
- Safety thermostat up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Filtering system (depending on model)
- Wide cold zone to collect food residue
- AISI 304 stainless steel body



ELÉCTRICA
ELECTRIC

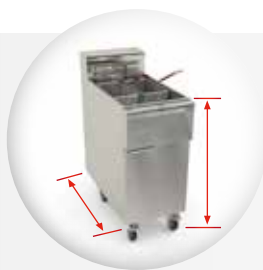
ELÉTRÓNICA
ELECTRONIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

INCLUYE 2 CESTAS
Y TAPA
2 BASKET AND COVER
TOP INCLUDED

Profundidad: 700 mm
Altura de trabajo: 870 mm

Depth: 700 mm
Working height: 870 mm



**Sistema de filtrado
opcional**

Optional filtering
system



SERIE 700 SERIES 700		Termostato electrónico Electronic thermostat			
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height)		17 kw		22 kw	
		Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank	Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank
400 x 700 x 1010 mm					
Sistema de filtrado / Filtering system	x	F7 RC 117	F7 RC 217	F7 RC 122	F7 RC 222
Elevadores / Basket lift	x				
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	F7 RCP 117	F7 RCP 217	F7 RCP 122	F7 RCP 222
Elevadores / Basket lift	x				

SERIE F7 PROGRAMABLES

F7 SERIES
PROGRAMMABLE

9 programas de
tiempo configurables,
con avisador acústico

9 configurable time
programs with timer

F7 217 CLP

F7 117 CLP



ELÉCTRICA
ELECTRIC

**CONTROL
PROGRAMABLE**
PROGRAMMABLE
CONTROLLER

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

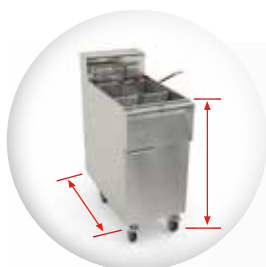
**INCLUYE 2 CESTAS
Y TAPA**
2 BASKET AND COVER
TOP INCLUDED

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad: 22L (11+11 según modelo)
- Control por computadora con avisador acústico
- Regulación de temperatura de 150°C a 190°C
- Termostato de seguridad a 230°C
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Elevadores de las cestas automáticos (según modelo)
- Sistema de filtrado (según modelo)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Construido en acero inoxidable AISI 304

FEATURES:

- Capacity: 22L (11+11L según modelo)
- Programmable computer with timer
- Temperature regulation from 150°C to 190°C
- Safety thermostat up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Basket lifting (depending on model)
- Filtering system (depending on model)
- Wide cold zone to collect food residue
- AISI 304 stainless steel body



Profundidad: 700 mm
Altura de trabajo: 870 mm

Depth: 700 mm
Working height: 870 mm



**Disponible con elevadores
y sistema de filtrado
(según modelo)**

Available with basket lifts
and filtering system
(depending on model)

SERIE 700 SERIES 700		Control por computadora, programable Programmable computer control			
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height) 400 x 700 x 1010 mm		17 kw		22 kW	
		Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank	Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank
Sistema de filtrado / Filtering system	✗	F7 117 C	F7 217 C	F7 122 C	F7 222 C
Elevadores / Basket lift	✗				
Sistema de filtrado / Filtering system	✗	F7 117 CL	F7 217 CL	F7 122 CL	F7 222 CL
Elevadores / Basket lift	✓				
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	F7 117 CP	F7 217 CP	F7 122 CP	F7 222 CP
Elevadores / Basket lift	✗				
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	F7 117 CLP	F7 217 CLP	F7 122 CLP	F7 222 CLP
Elevadores / Basket lift	✓				

CENTRAL DE FRITOS

FRYING CENTER

Totalmente
personalizable según
las necesidades
del cliente

Fully customizable
according to
customer needs



Batería con XMART (3U) + SALTAE800 (2U)

CARACTERÍSTICAS:

- Batería de freidoras con mantenedor de fritos.
- Opción de combinar hasta 5 módulos con sistema de filtrado de aceite
- Sistema de filtrado integrado
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Ruedas estándar

FEATURES:

- Fryer battery with fryers and fried food warmers
- Combination of up to 5 modules with oil filtration system.
- Built-in filtration system
- AISI 304 stainless steel body
- Standard casters



ELÉCTRICA
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
OPTIONS

Altura de trabajo 870 mm

Working height 870 mm



Sistema de filtrado

Filtering system



Opciones para la configuración de la batería con sistema de filtrado

Configuration options for fryer battery with filtering system

Desde 2 hasta 5 freidoras	Cuba simple	Cuba doble
From 2 up to 5 fryers	Single tank	Double tank

MODELOS “SALT STATION”

“SALT STATION” MODELS

Diseñado para
mantener la comida
a temperatura
constante

Designed to keep food at
a constant temperature

SALSTAE800

SALTSST



ELÉCTRICO
ELECTRIC

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL BODY

**DE FÁCIL LIMPIEZA Y
MANTENIMIENTO**
EASY TO CLEAN
AND MAINTAIN

CARACTERÍSTICAS:

- Lámpara de onda corta generadora de calor
- Doble función: escurrir y mantener caliente la comida preparada
- Interruptor On/Off
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Colector de grasa extraíble
- Ruedas estándar (modelos SALSTAE700 y SALSTAE800)

FEATURES:

- Shortwave lamp generating heat
- Double function: drain and keep warm prepared food
- On/Off switch
- AISI 304 stainless steel body
- Drain top with removable grease collector
- Standard casters (SALSTAE700 and SALSTAE800 models)



Integrable a la central de fritos

Can be integrated into
the frying central



Colector de grasa extraíble

Drain top with removable
grease collector

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Alto (mm)	Voltaje	Potencia
Model	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Voltage	Power
SALTSST	400	700	250 / 850	230 V	1 kW
SALSTAE700	400	700	850 / 1400	230 V	1 kW
SALSTAE800	400	800	870 / 1400	230 V	1 kW
SALSTAG800	410	800	910 / 1450	230 V	1 kW

SOPORTES

SUPPORTS



REBO 4



SOP XP 4



SOKUPPY

PLANCHAS

GRIDDLES

Soporte con mueble
Support with stainless steel cabinet

Modelo Model	Referencia Reference	Medidas (mm) Dimensions (mm)
M4E Z1	Rebo 1	400 x 550 x 625
M650E Z2	Rebo 2	650 x 550 x 625
M1000E Z3	Rebo 3	1000 x 550 x 625
M1300E Z4	Rebo 4	1300 x 680 x 625

Soporte con estante
Support with under shelf

Modelo Model	Referencia Reference	Medidas (mm) Dimensions (mm)
M4E Z1	SOPLANCHA1	316 x 470 x 675
M650E Z2	SOPLANCHA2	570 x 470 x 675
M1000E Z3	SOPLANCHA3	840 x 470 x 675
M1300E Z4	SOPLANCHA4	1140 x 570 x 675
ERU4RC	SOPERU 1	629 X 479 X 656
ERU10RC	SOPERU 2	729 X 729 X 656
ERU15RC	SOPERU 3	1129 X 729 X 656
ERU20RC	SOPERU 4	1329 X 729 X 656
XPLORER G1	SOPXP1	442 X 525 X 666
XPLORER G2	SOPXP2	692 X 525 X 666
XPLORER G3	SOPXP3	992 X 525 X 666
XPLORER G4	SOPXP4	1292 X 525 X 666
PLF2	SOP PLF2	905 X 600 X 722
PLF3	SOP PLF3	1298 X 600 X 722



+
Kit de ruedas
Set of casters

BARBACOAS

GRILLS

Soporte con estante
Support with under shelf

Modelo Model	Referencia Reference	Medidas (mm) Dimensions (mm)
IS1	SOBR04	357 x 518 x 654
IS2	SOBR08	612 x 518 x 654
IS3	SOIS3	867 x 518 x 654
IS4	SOBR12	1122 x 518 x 654



+
Kit de ruedas
Set of casters

HORNOS

OVENS

Soporte
Support

Modelo Model	Referencia Reference	Medidas (mm) Dimensions (mm)
KUPPY	SOKUPPY	596 x 742 x 855



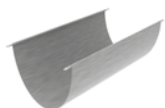
+
Kit de ruedas
Set of casters

ACCESORIOS

ACCESSORIES

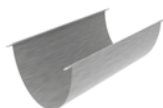
Accesorios para planchas y Clamatic

Griddles accesories & Clamatic



XXTELTEFL

Tela teflón para CLAM10 Y CLAM20
CLAM10/CLAM20 teflon sheet



XXTELCLAM+

Tela teflón para CLAM+
CLAM+ teflon sheet



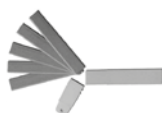
XXMACOAI

Limpiador teflón modelos CLAMATIC
Squeegee for teflon sheet
CLAMATIC model



XXRASQ

Rasqueta
Griddle scraper



XXPAQCUCHI2

Paquete de cuchillas
Set of blades

Accesorios para barbacoa - Modelos IS

Gas grill accesories - Is Models



00UM01

Parrilla
Grate



00UM02

Parrilla acanalada
Ribbed grate



00UM03

Parrilla inferior piramidal
Lower pyramidal grate

Accesorios para freidoras

Fryers accesories



FBTST26

Tapa freidora
Fryer cover



XXTEFI

Tela de filtrado
Fabric filter



XXSOFI

Soporte tela de filtrado
Filtered fabric support



XXCESTCL

Cesta freidora
Fryer basket

PEDIDOS

- Los pedidos se deberán cursar siempre por escrito (fax o e-mail) para que quede constancia tangible y se eliminen errores de transcripción de los mismos.
- MIRROR S.A. se reserva el derecho de rechazar la venta cuando el revendedor no disponga de los medios técnicos que le permita asegurar la instalación, el servicio de la garantía y el mantenimiento post venta.

PRECIOS

- Los precios en la tarifa se indican en Euros y no incluyen I.V.A.
- Las partes eléctricas, según la normativa internacional, no tienen garantía, ya que las alteraciones de voltaje son incontrolables. La garantía sólo será válida si el equipo ha sido instalado correctamente.
- Bajo ningún concepto MIRROR, S.A. se hace cargo de la pérdida de beneficios o cualquier otro coste directo o indirecto, gasto, pérdida o daños ocasionados en caso de fallo de la máquina o de alguna de sus partes.

GARANTÍA

- Se establece un período de 6 meses contra todo defecto de fabricación a partir de la fecha de la factura.
- Las partes eléctricas, según la normativa internacional, no tienen garantía, ya que las alteraciones de voltaje son incontrolables. La garantía sólo será válida si el equipo ha sido instalado correctamente.
- Bajo ningún concepto MIRROR, S.A. se hace cargo de la pérdida de beneficios o cualquier otro coste directo o indirecto, gasto, pérdida o daños ocasionados en caso de fallo de la máquina o de alguna de sus partes.

ENVÍO DE LA MERCANCÍA

- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 200 Euros (IVA no incluido) será enviado contra reembolso o previo pago mediante transferencia bancaria. Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.
- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 750 Euros (IVA no incluido) será enviado a portes debidos. Los pedidos superiores a dicho importe serán enviados a portes pagados en península y Baleares por la agencia de transportes que determine MIRROR, S.A.
- Los gastos de transporte incluyen una única entrega, en caso de no poder ser realizada, cualquier gasto adicional corre a cuenta del cliente.

SERVICIO TÉCNICO

- Todos los distribuidores deberán tener su propio servicio técnico. MIRROR, S.A. pone a su disposición toda la información que puedan necesitar.
- La mano de obra correrá siempre a cargo de la empresa instaladora, así como los posibles desplazamientos, incluyendo la mercancía que se encuentre instalada en otra provincia, país o continente.

RECAMBIOS

- Todos los recambios se servirán contra reembolso, cobrándose 10 Euros por envío en concepto de embalajes, independientemente de su tamaño, peso, cantidad, fragilidad, etc. Los recambios que se soliciten en periodo de garantía serán enviados contra reembolso.

DEVOLUCIONES

- La empresa no acepta devoluciones de mercancías transcurridos 15 días de su envío, además toda devolución ha de ser autorizada por MIRROR, S.A. y la mercancía debe ser devuelta en su embalaje original y aportes pagados.
- No se aceptará bajo ningún concepto mercancía sin su embalaje original o que haya sufrido cualquier uso o manipulación.
- Toda mercancía que sea devuelta para su abono, tendrá una depreciación del 15% en concepto de revisión y puesta a punto de la misma.

PAGOS

- La primera operación se hará al contado, para sucesivas operaciones se negociará la forma de pago.
- En la modalidad de pago mediante efecto (recibo o letra), estos deberán ser domiciliados en cuenta bancaria del librado.

JURISDICCIÓN

- Para caso de litigio, serán competentes los tribunales de Barcelona (España), a los que las partes se someten expresamente con renuncia expresa a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles.

VALIDEZ DE LA TARIFA

- MIRROR, S.A. no se responsabiliza de los errores tipográficos de imprenta, así como de los posibles cambios en las características de sus productos.
- MIRROR, S.A. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias.

ORDERS

- The orders must be sent by letter, fax or e-mail to have tangible evidence and avoid transcription mistakes.
- MIRROR, S.A. has the right to refuse orders from customers who do not have the means to install and service during the guarantee period and after.

PRICES

- The prices are listed in Euro and do not include VAT.
- Special orders: should any modification from the standard offered in the catalogue / price list be requested, an increase from 5% of list price and a minimum of 30 days of delivery time will be applied. MIRROR S.A. will confirm the final price and lead time in any case.

WARRANTY

- There will be a six months manufacturing fault warranty starting from the invoice date.
- In accordance with international law, electrical parts are not under warranty as voltage differences are uncontrollable.
- The warranty is valid only if the equipment has been properly installed and operated. Under no circumstances shall MIRROR, S.A. be liable for loss of profits or any other direct or indirect cost, expenses, loss or damages arising out of defects in or failure of the equipment or any part thereof.

SHIPMENT OF GOODS

- All orders which total amount is under 200 Euro, will be sent by C.O.D (Cash on Delivery) or by payment in advance by transfer.
- Current prices are for "ex factory" packages material in L'Hospitalet de Llobregat or one of its transport companies, thereby making delivery at freight collect.
- All merchandise is always shipped at buyer's risk. We urge buyers to duly inspect merchandise upon receipt and file the necessary claims with the transport company. MIRROR S.A. will admit no claims 48 hours after the time of shipment.
- When transport is included in the price, a single delivery will be made; extra additional expenses will be paid by the buyer.

TECHNICAL SERVICE

- All dealers must have their own technical service. MIRROR S.A. has at your disposition all the information you may need.
- The installing companies will pay all labour cost an extra expense, including moving expenses, merchandise in other provinces or countries.

SPARE PARTS

- All the spare parts will be sent by C.O.D. (Cash on Delivery) being charged 10€ by shipment in concept of handling.
- Replacement parts ordered within the warranty period will be sent cash on delivery.
- The faulty parts under guarantee have to be sent to MIRROR, S.A. by freight prepaid for inspection. After the part has been checked, if it is under guarantee, the amount paid minus the delivery expenses will remain in your account. Should the damaged part not be covered by the guarantee (or is not malfunctioning), it will be put at the disposition of the customer.

RETURN OF GOODS

- The company will not accept returned merchandise once a 15-day period has passed after shipment. Further, any goods return must be authorized by MIRROR S.A. and sent in their original packaging freight prepaid. Under no circumstances will the company accept a return without its original packaging, or a return that has been subjected to any use or manipulation.
- All the returned goods will have a re-stocking charge of 15%.

PAYMENTS

- First operation is to be paid by T/T before shipping, for the further operations payment terms will be negotiated.
- For billing purposes, bills and draft notes should be received in the drawer's bank account.

JURISDICTION

- These terms and conditions of sale and any sale hereunder, will be governed by the laws of Barcelona, Spain.

PRICE LIST VALIDITY

- MIRROR S.A. takes no responsibility for any printing typographic errors, or possible changes in product characteristics.
- MIRROR S.A. reserves the right to make any necessary amendment and improvement without notice.



MIRROR, S.A.

**C/ CROM, 57
08907 HOSPITALET DE LLOBREGAT
Barcelona (Spain)**

**Tel: +34 93 336 87 30
Fax: +34 93 336 82 10
Email: sales@mirror.es
www.mirror.es**