

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO · HIGH PERFORMANCE FRYERS · FRITEUSES HAUT RENDEMENT

# Freidoras a Gas Gas Fryers Friteuses a Gaz

MIRROR





## Gas Fryers

- ◇ Fryers with 1 or 2 vats.
- ◇ Wheels: Standard.
- ◇ Covers: Optional.
- ◇ Vat: frontal and lateral in stainless steel (standard).
- ◇ Built-in models.
- ◇ Minimum oil level control.
- ◇ Silicon control panel.
- ◇ Timer buttons independent from circuit (Pc Board).
- ◇ Mechanic thermostat in Ster 26, 32, 216.
- ◇ Electronic control in all models with timed pre-heating (Melt Cycle), automatic basket lifters (CL Models), incorporated filtering system (Models P).
- ◇ Option: Suite for the installation of various fryers, up to 6 units, optional salting station, in a single block, using a single filtering unit for the fryer set.
- ◇ High capacity oil compander.
- ◇ Production: 40-60 Kgs. per hour 6 x 6 pre-cooked food products (as defined by various manufacturers).
- ◇ Uses heat exchange system consisting of four tubes which cross the frying vat, equipped with a heat transfer system (50-80 %) that is better and quicker than other systems. This allows a shorter recovery and a tastier, crunchier fried product, with minimal oil absorption. The unit also has a large cold area which keeps food remains outside the cooking area, lengthening the useful life of the oil, and minimising carbonisation and transfer of flavours in the oils.
- ◇ 4 burners in models Ster 26 and 32 2 + 2 in the Ster 216 model, 2 burners in the Ster 12 model.
- ◇ Valve system with millivolt generator, which allows high potency without necessity for electrical connection (standard model).

## Friteuses Gaz

- ◇ Friteuses 1 ou 2 cuves.
- ◇ Roues: Standard (possibilité pieds réglables à la demande).
- ◇ Courvercles: en option (compris en France).
- ◇ Cuve: Frontal et latéraux en acier inoxydable (standard).
- ◇ Modèles équipés d'un contrôle électronique par microprocesseur, sauf sur les modèles Ster 12, Ster 26, Ster 216 et Ster 32, qui sont équipés d'un bloc de sécurité millivolt (sans connexion électrique extérieure).
- ◇ Modèles encastrables.
- ◇ Contrôle de niveau d'huile minimum.
- ◇ Plastron de panneau de commande en silicone.
- ◇ Boutons du panneau de commande indépendants du circuit de puissance (Pc Board).
- ◇ Thermostat mécanique sur modèles Ster 26, 32, 216.
- ◇ Contrôle électronique de la température avec préchauffage temporisé (Melt Cycle), élévateur de paniers automatique (Modeles CL), système de filtration incorporé (ModèleP).
- ◇ OPTION: Ensemble friturier pour l'installation de plusieurs friteuses (jusqu'à 6 + station de salage) dans un même bloc en utilisant une seule unité filtration pour l'ensemble.
- ◇ Zone de foisonnement de grande capacité.
- ◇ Production: 40-60 kgs. par heure, calibre 6 x 6 mm. précuites (selon normes définies par les fabricants).
- ◇ L'échange de chaleur est assuré par quatre brûleurs qui assurent la régularité de chauffe à l'ensemble de la cuve. Ceux-ci sont équipés d'un système d'échange de chaleur très supérieur et plus rapide que d'autres systèmes (50 à 80 % plus efficace). Ce système permet d'avoir un temps de remontée en température plus court pour un produit plus appétissant et croustillant, avec une absorption d'huile minimale. L'importante zone froide ainsi obtenue permet de maintenir les résidus hors de la zone de cuisson, allongeant la durée de vie de l'huile et minimisant la carbonisation et la mélange des saveurs dans l'huile.
- ◇ 4 brûleurs dans les modèles Ster 26 et 32, 2 + 2 dans le modèle Ster 216, 2 brûleurs dans le modèle Ster 12.
- ◇ Système de vanne thermostatique avec générateur de millivolts qui permet d'obtenir une grande puissance sans besoin de connexion électrique extérieure (Modèles standard sans carte électronique).



# MIRROR



## Freidoras a Gas

- ◇ Freidoras de 1 ó 2 cubas.
- ◇ Ruedas: standard.
- ◇ Tapas: opcionales.
- ◇ Cuba: frontal y laterales en acero inoxidable (standard).
- ◇ Modelos a control con microprocesador, excepto Ster 26 y Ster 216, que van dotadas de válvula millivolt (sin conexión eléctrica).
- ◇ Modelos empotrables.
- ◇ Control de nivel de aceite mínimo.
- ◇ Panel de control en silicona.
- ◇ Botones del temporizador independientes del circuito (Pc Board).
- ◇ Termostato mecánico en los modelos Ster 26, 32 y 216.
- ◇ Control electrónico con precalentamiento temporizado (Melt Cycle), elevadores de cestas automático (Modelo CL), sistema de filtrado incorporado (Modelos P).
- ◇ Opción: Suit para la instalación de diversas freidoras hasta 6 unidades, opcional una estación de salado, en un solo bloque, utilizando una sola unidad de filtrado para todo el conjunto de freidoras.
- ◇ Expansor de aceite de gran capacidad.
- ◇ Producción: 40-60 Kgs. hora 6 x 6 mm. Precocidas, según definido por algunos fabricantes.
- ◇ Utilizando un sistema de intercambio de calor a base de cuarto tubos que cruzan la cuba de fritura, están dotados de un sistema de transferencia de calor muy superior (50-80 %) mayor y más rápido que otros sistemas. Ello produce un tiempo de recuperación más corto con un producto frito más apetitoso y crujiente, con una absorción mínima de aceite, estando dotado así mismo de una amplia zona fría que mantiene los restos fuera del área de cocción, alargando la vida del aceite y minimizando la carbonización y transferencia de sabores en los aceites.
- ◇ 4 quemadores en los modelos Ster 26 y 32 2 + 2 en el modelo Ster 216, 2 quemadores en el modelo Ster 12.
- ◇ Sistema de válvula con generador de millivoltios, que permite gran potencia sin necesidad de conexión eléctrica (Mod. Standard).

Mod. STER 32

## Serie STER



Mod. STER 26

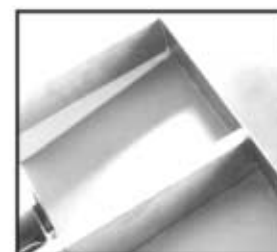
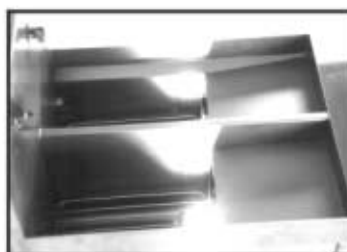


Mod. STER 12



Mod. STER 216

FREIDORAS A GAS • GAS FRYERS • FRITEUSES A GAZ





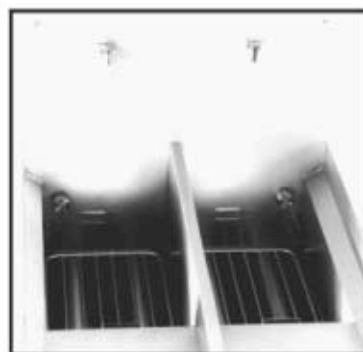
Mod. STER 26 CLP



Mod. STER 26 FF



Mod. STER 216 CLP



# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNICAL CHARACTERISTICS CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

## FREIDORAS A GAS - GAS FRYERS - FRITEUSES A GAZ



REFERENCIA MODELS REFERENCE	Nº DE CUBAS Nº TANKS NBRE DE CUVES	POTENC. KC/H POWER KC/H PUISSANCE	CAP. ACEITE CAPACITY CAP. LITRES	DIMENSIONES - DIMENSIONS			VALVULA DESAGÜE VALVE DRAIN VANNE DE VIDANGE	DIM. FRITURA-TANK SIZE DIMEN. ZONE CUISSON	
				ANCHO-WIDTH LONGEUR	PROFUN.-DEEP PROFOND.	ALTO-HIGHT HAUTEUR		ANCHO-WIDTH LARGEUR	PROFUN.-DEEP PROFUND.
STER 12	1	16,000	10,5+5,5*=16	300	850	1160	1"	250	300
STER 26	1	32,000	16,5+9,5*=26	410	830	1160	1 1/4"	365	385
STER 26 FF	1	32,000	16,5+9,5*=26	410	940	1160	1 1/4"	365	385
STER 26P	1	32,000	16,5+9,5*=26	410	830	1160	1 1/4"	365	385
STER 26CL	1	32,000	16,5+9,5*=26	410	980	1160	1 1/4"	365	385
STER 26 CLP	1	32,000	16,5+9,5*=26	410	980	1160	1 1/4"	365	385
STER 32	1	32,000	21,5+11,5*=32	500	850	1160	1 1/4"	440	385
STER 32 FF	1	32,000	21,5+11,5*=32	500	940	1160	1 1/4"	440	385
STER 32P	1	32,000	21,5+11,5*=32	500	850	1160	1 1/4"	440	385
STER 32CL	1	32,000	21,5+11,5*=32	500	980	1160	1 1/4"	440	385
STER 32CLP	1	32,000	21,5+11,5*=32	500	980	1160	1 1/4"	440	385
STER 216	2	32,000	10,30+5,5*=x2	500	850	1160	1"	210 x 2	385 x 2
STER 216 FF	2	32,000	10,30+5,5*=x2	500	940	1160	1"	210 x 2	385 x 2
STER 216P	2	32,000	10,30+5,5*=x2	500	850	1160	1"	210 x 2	385 x 2
STER 216CL	2	32,000	10,30+5,5*=x2	500	980	1160	1"	210 x 2	385 x 2
STER 216CLP	2	32,000	10,30+5,5*=x2	500	980	1160	1"	210 x 2	385 x 2

**P:** Bomba de filtrado automático.

**CL:** Microprocesador y elevadores automáticos.

**FF:** Control electrónico.

\* Zona fría.

**P:** Built in filtering system.

**CL:** Controller + 2 basket lifts.

**FF:** Electronic Control.

\* Cold zone.

**P:** Avec pompe de filtration.

**CL:** Avec microprocesseur, ralevage automatique.

**FF:** Contrôle électronique.

\* Zone froid.



**MIRROR**

C/. Cromo, 57

08907 Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

Telf.: 93 336 87 30 · Fax: 93 336 82 10

International Phone: (34) 93 336 87 30 · International Fax: (34) 93 336 82 10

WWW: <http://www.mirror.es> · E-mail: [sales@mirror.es](mailto:sales@mirror.es)