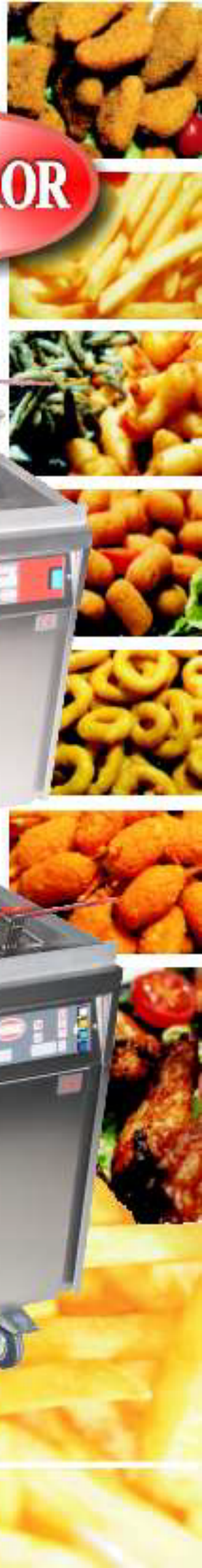


FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO · HIGH PERFORMANCE FRYERS · FRITEUSES HAUT RENDEMENT

Suite Eléctricas Electric Suite Suite Electriques

MIRROR





High Performance Electric Fryers

- ◇ Fryers with 1 or 2 tanks..
- ◇ Wheels: Standard.
- ◇ Covers: Optional.
- ◇ Tank: frontal and lateral in stainless steel (standard).
- ◇ Built-in models.
- ◇ Power: Single tank: 17 or 22 kW. Double tank: 8,5 + 8,5 or 11 + 11 kW.
- ◇ Vat: 25 litres or 2 x 12.
- ◇ Minimum oil level control.
- ◇ Silicon control panel.
- ◇ Timer buttons independent from circuit (Pc Board).
- ◇ Standard controls to microprocessor, overheating control, as well as by-pass in cooking for faster recovery. Countdown timers timed in compensation with the programmed temperature-real = time.
- ◇ Tilting heating element coils to facilitate cleaning.
- ◇ Heating element coils covered by stainless steel (6 coils per fryer) make up a surface for contact with the oil which does not reach excessive temperatures, lengthening its useful life.
- ◇ Electronic control in all models with timed pre-heating (Melt Cycle), basket lifters (CL Models), incorporated filtering system (Models P).
- ◇ Option: Suite for the installation of various fryers, up to 6 units, optional salt station, in a single block, using a single filtering unit for the fryer set.
- ◇ High capacity oil compander.
- ◇ Large cold area.
- ◇ Two depth areas: 700 or 900 mm.
- ◇ High power for high production in minimal time.

Friteuses Electriques Haut Rendement

- ◇ 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 encastrables.
- ◇ Puissance: Cuve simple 17 ou 22 kW. Cuve double 8,5 + 8,5 ou 11 + 11 kW.
- ◇ Cuves: 25 litre ou 2 x 12 litres.
- ◇ Contrôle du niveau d'huile minimum.
- ◇ Plastron du panneau de commande en silicone.
- ◇ Boutons du panneau de commande indépendants du circuit de puissance (Pc Board).
- ◇ Contrôles standard par microprocesseur, contrôle de surchauffe par By Pass pendant la cuisson pour une récupération plus rapide. Minuteur compte à rebours, les temps de cuisson sont compensés par la relation entre la température programmée et la température réelle.
- ◇ Résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.
- ◇ Résistances blindées en acier inoxydable (6 résistances par friteuse) ce qui permet de ne pas avoir des températures trop importantes sur la surface de contact avec l'huile, allongeant ainsi sa durée de vie.
- ◇ Contrôle électronique sur tous les modèles avec système de préchauffage temporisé (Melt Cycle), système d'élévation des paniers (Modeles CL), système de filtration incorporé (Modeles P).
- ◇ 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.
- ◇ Zone froide de grande dimension.
- ◇ Deux gammes de profondeur: 700 ou 900 mm.
- ◇ Haute puissance pour une production élevée en un temps minimum.



Freidoras Eléctricas De Alto Rendimiento

- ◊ Freidoras de 1 ó 2 cubas.
- ◊ Ruedas: standard.
- ◊ Tapas: opcionales.
- ◊ Cuba: frontal y laterales en acero inoxidable (standard).
- ◊ Modelos empotrables.
- ◊ Potencia: Cuba simple 17 ó 22 kW. Cuba doble 8,5 + 8,5 ó 11 + 11kW.
- ◊ Cuba: 25 litros ó 2 x 12.
- ◊ Control de nivel de aceite mínimo.
- ◊ Panel de control en silicona.
- ◊ Botones del temporizador independientes del circuito (Pc Board).
- ◊ Controles standard a microprocesador y control de sobrecalentamiento, así como by pass en la cocción para una recuperación más rápida. Temporizadores en cuenta atrás, temporizados compensados por relación temperatura programada-real = tiempo.
- ◊ Resistencias basculantes para facilitar la limpieza.
- ◊ Resistencias blindadas en acero inoxidable (6 resistencias por freidora), permiten una superficie de contacto con el aceite que no alcance temperaturas muy elevadas, alargando su vida.
- ◊ Control electrónico en todos los modelos con sistema de precalentamiento temporizado (Melt Cycle), elevadores de cestas (Modelos CL), sistema de filtrado incorporado (Modelos P).
- ◊ Opción: Suit para la instalación de diversas freidoras hasta 6 unidades, opcional estación de salado, en un solo bloque, utilizando una sólo unidad de filtrado para todo el conjunto de freidoras.
- ◊ Expansor de aceite de gran capacidad.
- ◊ Gran zona fría.
- ◊ Dos zonas de profundidad: 700 ó 900 mm.
- ◊ Alta potencia para una alta producción en un mínimo espacio y tiempo.



FREIDORAS ELÉCTRICAS · ELECTRIC FRYERS · FRITEUSES ELECTRIQUES



Suite



SUITE

**2 F 17 FF
1 F 17 FFP**



SUITE

**1 Mod. SALT STATION
1 Mod. F 17 FFP
1 Mod. S 285 FF**



SUITE

**1 F 717 FFS
1 F 7285 FFS**



SUITE

**1 Mod. S 285 CLP 8T
2 Mod. F 17 CL 8T**





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNICAL CHARACTERISTICS CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE "900" - ELECTRIC FRYERS "900" SERIES - FRITEUSES ELECTRIQUES LIGNE "900"

REFERENCIA MODELS REFERENCE	Nº DE CUBAS Nº TANKS NBRE DE CUVES	POTENCIA kW POWER kW PUISSANCE	CAPACIDAD ACEITE CAPACITY CAPACITE LITRES	DIMENSIONES - DIMENSIONS			VALVULA DESAGÜE VALVE DRAIN VANNE DE VIDANGE	DIMEN. FRITURA - TANK SIZE DIMEN. ZONE CUISSON	
				ANCHO-WIDTH LONGEUR	PROFUN-DEEP PROFOND.	ALTO-HIGH HAUTEUR		ANCHO-WIDTH LARGEUR	PROFUN-DEEP PROFUND.
F 17 FF	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	900	1020	1 x 1 1/4"	345	385
F 17 FFP	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	900	1020	1 x 1 1/4"	345	385
F 17 CL	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	900	1020	1 x 1 1/4"	345	385
F 17 CLP	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	900	1020	1 x 1 1/4"	345	385
S 285 FF	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	900	1020	2 x 1"	168 x 2	385 x 2
S 285 FFP	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	900	1020	2 x 1"	168 x 2	385 x 2
S 285 CL	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	900	1020	2 x 1"	168 x 2	385 x 2
S 285 CLP	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	900	1020	2 x 1"	168 x 2	385 x 2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE "700" - ELECTRIC FRYERS "700" SERIES - FRITEUSES ELECTRIQUES LIGNE "700"

REFERENCIA MODELS REFERENCE	Nº DE CUBAS Nº TANKS NBRE DE CUVES	POTENCIA kW POWER kW PUISSANCE	CAPACIDAD ACEITE CAPACITY CAPACITE LITRES	DIMENSIONES - DIMENSIONS			VALVULA DESAGÜE VALVE DRAIN VANNE DE VIDANGE	DIMEN. FRITURA - TANK SIZE DIMEN. ZONE CUISSON	
				ANCHO-WIDTH LONGEUR	PROFUN-DEEP PROFOND.	ALTO-HIGH HAUTEUR		ANCHO-WIDTH LARGEUR	PROFUN-DEEP PROFUND.
F 717 FF	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	700	1000	1 x 1 1/4"	345	385
F 717 FFP	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	700	1000	1 x 1 1/4"	345	385
F 717 CL	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	700	1000	1 x 1 1/4"	345	385
F 717 CLP	1	17	13,5 + 6,5* = 20	400	700	1000	1 x 1 1/4"	345	385
S 7285 FF	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	700	1000	2 x 1"	168 x 2	385 x 2
S 7285 FFP	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	700	1000	2 x 1"	168 x 2	385 x 2
S 7285 CL	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	700	1000	2 x 1"	168 x 2	385 x 2
S 7285 CLP	2	8,5 + 8,5	6,5 + 3,5* = 10 x 2	400	700	1000	2 x 1"	168 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)

Tel.: 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