



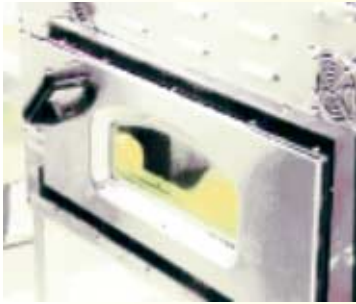
# Flashy®

**Cocción por luz**  
**Baking with light**  
**Cuisson par lumiere**

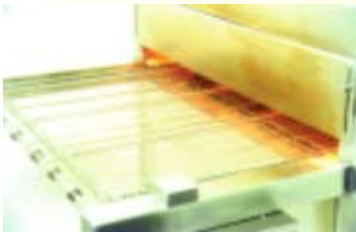




- Un nuevo concepto en la forma de hornear con cinta transportadora sin utilizar el aire forzado.
- Bocadillos, pizzas, platos gratinados y todo tipo de pan con o sin azúcar...
- El uso de lámparas de onda corta, permite una reducción de los tiempos de cocción, dando una nueva dimensión a la calidad del producto.
- **Flashy** sólo utiliza electricidad cuando es necesaria la cocción, siendo el tiempo variable de acuerdo con el ratio onda corta-temperatura de cámara, iniciando una cuenta atrás cada vez que se introduce un nuevo producto. En el caso de que transcurra el tiempo programado sin introducir otro producto, la máquina apaga las lámparas automáticamente, reduciendo enormemente el consumo energético así como el calor fuera de las horas punta.
- La velocidad de la cinta, puede variar cada 10 segundos si el ratio de las lámparas de onda corta y la temperatura ha variado.
- La parte superior y la inferior disponen de controles de intensidad, variables de manera independiente, permitiendo así, aumentar o disminuir en las dos zonas.
- Dispone de 50 posiciones que se ajustan de forma automática a los diferentes productos.
- Los nueve programas independientes, le permitirán variar todas las coordenadas con tan sólo introducir el número del programa.
- Todos los programas pueden ser codificados, de manera que es posible visualizar todas las coordenadas, pero sin poder variarlas sin el código de acceso.
- Detecta automáticamente el producto cuando se deposita en la cinta.
- Control de potencia por SSR, sin contactos de movimiento.
- Reduce el costo energético hasta el 70%.
- Silencioso y compacto, necesita el mínimo espacio, sin ventiladores o aire forzado. Dispone de botón de emergencia (CE).
- Es un sistema de cocción patentado, que ofrece resultados espectaculares en menos tiempo.



- New concept in baking for moving belt ovens without forced air.
- Sandwiches, pizzas, gratinated pastas dishes, all types of bread with and without sugar...
- The use of short wave heaters allows a reduction in baking times, bringing a new dimension to product quality.
- **Flashy** only uses electricity when baking is necessary.
- The time varies in accordance with short wave/baking chamber temperature ratio, starting a new countdown which resets every time a new product is entered. If the time programed elapses without another product being entered, the machine shuts off the lamps, greatly reducing energy consumption, as well as heat, outside peak hours.
- The speed of the belt can vary automatically every 10 seconds if the short wave/temperature ratio has changed.
- Independent upper and lower section control, allowing power to be increased or reduced in either of the two areas.
- Has 50 settings to automatically adjust to different products.
- Nine independent programmes allow you to bake different products with individual settings by simply changing the programme number.
- All programmes can be encoded so that the programming can be visualized, but not changed without the code.
- Automatically detects the product when it is placed on the belt.
- Baking without forced air.
- Power control by s.s.r.
- Reduces energy use by up to 70 percent.
- Emergency button.
- Quiet and compact, it needs less space, without fans or forced air.
- Patented baking system, providing spectacular results in less time.



- Un nouveau mode de Cuisson pour four à tapis transporteur grace à la chaleur instantanée générée par les lampes supérieures et inférieures de chauffage à onde courte.
- **Flashy** apporte la solution personnalisée avec ses possibilités de programmes jouant sur 50 positions de réglages possibles pour assurer la cuisson en continu et avec régularité de sandwiches, pizzas, gratins, pain de tout t type avec ou sans sucre...
- Silencieux et compact, il requiert moins d'espace et ne génère pas de perte de calories car sans air pulsé.
- L'emploi de lampes de chauffage à ondes courtes permet une réduction de temps de cuisson ainsi qu'une qualité supérieure.
- De plus, la possibilité de réglages indépendants des lampes inférieures et supérieures permet une adaptation totale au produit à cuire ou à régénérer. Leur intensité de chauffe couplée avec la réduction importante de la consommation électrique puisque la chauffe ne se fait qu'en présence de produit, dans la temps programmé et selon la vitesse qui s'adapte automatiquement à la température de l'enceinte (Réduction de consommation jusqu'à 70% en dehors des heures de pointes).
- Contrôle de puissance par S.S.R.
- Bouton d'arrêt d'urgence.



# Flashy®

**Cocción por luz**  
**Baking with light**  
**Cuisson par lumière**

**MIRROR**



Mod. T6

Mod. T6 TWIN



Mod. T9



Mod. T18





# Flashy®



|  | Mod. T6          | Mod. T9          | Mod. T18         |
|--|------------------|------------------|------------------|
| DIMENSIONES (ANCHO, ALTO, PROF.)<br>DIMENSIONS (W, H, D)<br>DIMENSIONS     | 1000 x 400 x 525 | 1600 x 400 x 610 | 2000 x 400 x 928 |
| ZONA DE COCCION (ALTO, PROFUNDO)<br>COOKING ZONE (W, D)<br>ZONE DE CUISSON | 545 x 300        | 700 x 480        | 1000 x 800       |
| DIMENSIONES DE LA CINTA<br>BELT DIMENSIONS<br>LONGUEUR TAPIS               | 1000 x 300       | 1600 x 480       | 2000 x 800       |
| VOLTAJE<br>VOLTAGE<br>VOLTAGE  | 380/220 III      | 380/220 III      | 380/220 III      |
| POTENCIA<br>POWER<br>PUISSANCE   | 6 kW             | 9 kW             | 18 kW            |
| PESO NETO KG.<br>NET WEIGHT KG<br>POIDS NET KG                             | 42 Kgs.          | 55 Kgs.          | 95 Kgs.          |
| PESO BRUTO KG.<br>TOTAL WEIGHT KG<br>POIDS TOTAL KG                        | 52 Kgs.          | 68 Kgs.          | 110 Kgs.         |
| VOLUMEN M3<br>TOTAL VOLUME M3<br>VOLUME TOTAL M3                           | 0,38 m3          | 0,70 m3          | 1,50 m3          |
| PRODUCCION POR HORA*<br>PRODUCTION PER HOUR*<br>PRODUCTION PAR HEURE*      |                  |                  |                  |
| Pizzas 20-30 cm  | 30-40            | 60-80            | 150-200          |
| Pizzas 45 cm   | -                | 20-30            | 50-70            |
| Sandwiches   | -                | -                | -                |
| Baguette 20 cm   | 250-350          | 375-525          | 625-875          |

\* La producción viene dada como referencia, debido a las diferencias entre productos y temperaturas.

\* Production is given only as a guide, because of the differences between products and temperatures.

\* La production est donné comme référence à cause des différences entre produits et températures.



**MIRROR**

C/. Cromo, 57

08907 Hospitalet de Llobregat - Barcelona (Spain)

Telf. 93 336 87 30 - Fax 93 336 82 10

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

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