

TOSTADORA DE PAN  
CONVEYOR TOASTER  
TOASTER A CONVOYEUR

MIRROR



TR 10



TR 14

# TOSTADORA DE PAN CONVEYOR TOASTER TOASTER A CONVOYEUR



## PRINCIPALES APLICACIONES

La tostadora Mirror TR10, con 10' / 250 mm de ancho de cinta, ha sido diseñada de forma compacta y versátil para locales con espacio reducido. El modelo TR14 con 14' / 350 mm de ancho de cinta esta pensado para entornos de mas producción.

La tostadora se adapta a muchos tipos de productos, con 42mm de altura de entrada se pueden tostar desde pan inglés y pan rústico hasta buns, muffins, waffles y baggles.

El revolucionario sistema de enfriamiento por aire garantiza una baja temperatura exterior de la maquina ofreciendo mucha mas seguridad en el uso de cara al publico. El calor es desviado tanto de la carrocería como de la parte frontal de la tostadora.

## CARACTERÍSTICAS

- Zona de tostado de 10' / 250mm y 14' / 350 mm según modelo.
- Boca de entrada de 42 mm para diferente tipo de producto.
- Gran producción, hasta 320 o 630 tostadas por hora (dependiendo del modelo y el tipo de pan).
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Superficie de la máquina altamente enfriada por aire para un uso mas seguro.
- Resistencias de infrarrojos en acero inoxidable.
- Construcción compacta en acero inoxidable. AISI 304 y AISI 340.
- Control independiente de parte inferior y superior para tostar por una o dos caras.
- Control de velocidad de la cinta variable.
- Panel frontal para carga fácil.
- Bandeja para recoger las migas evita que caigan sobre el producto acabado.

## PRINCIPAL APPLICATIONS

The TR14 model has 14' / 350 mm of conveyor belt (3 slices with) with and has been designed for high production environments. (up to 630 slices/hour).

The toasters TR10 with 10' /250 mm of conveyor belt width (2 slices with) , with a versatile and compact design suitable for reduced space installations (up to 420 slices/hour).

The toaster can be used with many different products, with a 42mm opening not only the traditional toast can be processed but also buns, muffins, waffles baggles and be toasted without complications.

Its revolutionary air cooling system provides a very low surface temperature. Using an interior fan, heat is diverted from the external surfaces and the from of the machine. Ideal for a public environment (hotel, self service) allows safety and comfort to its use.

## CHARACTERISTICS

- Conveyor with of 10' / 250mm TR10 or 14' / 350 mm TR14
- 42 mm opening height adaptable for different products.
- High production, from 320 to 630 toasts per tour. (depending on the model and the bread type).
- Stainless steal conveyor belt.
- External surface highly refrigerated and insulated for a more safe use.
- Infrared stanless steal heating elements.
- Stainless steel body parts AISI 304 and AISI 340.
- Independent upper and lower heating control. Configurable to toast 1 or 2 sides.
- Variable belt speed control.
- Easy to load rack.
- Removable breadcrumbs shelve. Easy to clean shelve bellow the conveyor belt protects the finished toasts from the breadcrumbs.

## PRINCIPALES APPLICATIONS

Le toaster MIRROR TR 10, avec ses 250 mm de largeur de tapis, a été spécialement conçu de forme compacte et versatile permettant son installation dans des locaux de taille réduite. LE modèle TR 14 avec 350 mm de largeur de tapis est destiné quand à lui à des productions plus importantes.

Ce toaster grâce à sa hauteur de passage de 42 mm permet de griller de multiples types de produits de la baguette au pain de campagne en passant par les buns, muffins et autres...

Un système révolutionnaire de refroidissement par air garantie une température raisonnable à l'estérieur de l'appareil sécurisant celui-ci en cas d'utilisation par le public. La chaleur est déviée aussi bien de la carrosserie que de la partie frontale du toaster.

## CARACTÉRISTIQUES

- Zone de toastage de 250 mm et 350 mm selon modèle.
- Hauteur utile d'entrée de 42 mm pour différents types de produits.
- Production importante, jusqu'à 320 à 360 unités par heure (selon type de pain).
- Tapis du convoyeur en acier inoxydable.
- Carrosserie de la machine refroidi par circulation d'air pour une utilisation plus sûre.
- Résistances infrarouges en acier inoxydable.
- Construction compacte en acier inoxydable AISI 304 et AISI 340.
- Contrôle indépendant de lachuffe en partie supérieure et inférieure pour toaster une ou deux faces.
- Contrôle variable de la vitesse du tapis.
- Chargement facile par panneau frontal.
- Deux position de récupération des produits : sortie avant ou arrière.
- Tiroir de récupération des miettes pour éviter qu'eels ne tombent sur le produit toasté.



# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## TECHNICAL DATA

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MODELOS MODELS MODÈLES	TR 10	TR 14
Dimensiones* Dimensions* Dimens*	380 x 410 x 500 mm	480 x 410 x 500 mm
Voltaje Voltage Voltage (monophasé)	220/240 V 50 Hz	220/240 V 50 Hz
Potencia Power Puissance	2,4 kW	3,2 kW
Altura de la Entrada Opening Height Hauteur de passage	42 mm	42 mm
Producción (tostadas/hora) Production (toast/hour) Production (toast/heure)	320/360	500/630
Capacidad (piezas) Capacity (slices)* * Capacité (toast)	2	3
Anchura Zona de Trabajo Belt Width Largeur du Tapis	250 mm /10"	350 mm / 14"

\* Ancho, Alto, Profundo  
\* Width, Height, Depth  
\* largeur, hauteur, profondeur

\*\*toasting capacity may vary by product



C/. Cromo, 57 08907 Hospitalet de Llobregat Barcelona (SPAIN)

Teléfono 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)