

# PROFESSIONAL COOKING EQUIPMENT

CATALOG

2020



MIRROR

# PROFESSIONAL COOKING EQUIPMENT



**MIRROR S.A.** inicia su actividad como fabricante de equipos de cocina para hostelería 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 equipos de cocción profesional y de alto rendimiento 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 y tostadoras, 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 hostelero,** 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 C E Europea para la correcta fabricación y distribución en el mercado.**

**MIRROR** starts its activity as professional kitchen equipments manufacturer in 1983, becoming a reference in high-performance machinery for hostelry, restaurants, and catering. Nowadays is one of the leading manufacturers of professional and high performance cooking 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,** 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,** who are committed to providing 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 C E for correct manufacture and distribution in the market.**



[www.mirror.es](http://www.mirror.es)

Consulte y comparta el nuevo catálogo con sus clientes.  
Check and share the new catalog with your customers.



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

- 5 SERIE CLAMATIC / CLAMATIC SERIES
- 6 BRAZO CLAM + / CLAM + TOP PLATE

**PLANCHAS DE CROMO DURO / HARD CHROMIUM GRIDDLES**

**PLANCHAS DE CROMO DURO ELÉCTRICAS / ELECTRIC HARD CHROMIUM GRIDDLES**

- 8 BAÑO DE ACEITE / OIL BATH SAUSAGE COOKER
- 9 SERIE PLF / PLF SERIES
- 10 SERIE M / M SERIES
- 11 SERIE ERU / ERU SERIES
- 12 SERIE ME / ME SERIES
- 13 SERIE DI - PLANCHAS ENCASTRABLES / DI SERIES - DROP-IN GRIDDLES

**PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS / GAS HARD CHROMIUM GRIDDLES**

- 14 SERIE Z / Z SERIES
- 15 SERIE XPLOERER / XPLOERER SERIES
- 16 SERIE MG / MG SERIES

**BARBACOAS DE ALTO RENDIMIENTO A GAS / HEAVY DUTY GAS GRILL**

- 18 SERIE IRON STONE / IRON STONE SERIES

**FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO / HIGH PERFORMANCE FRYERS**

**FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO ELÉCTRICAS / ELECTRIC HIGH PERFORMANCE FRYERS**

- 20 SERIE 700: XPRIME & DOUBLE XPRIME TERMOSTATO MECÁNICO/ELECTRÓNICO / 700 SERIES: XPRIME & DOUBLE XPRIME MECHANICAL/ELECTRONIC THERMOSTAT
- 21 SERIE 700: XPRIME & DOUBLE XPRIME ELECTRÓNICA / 700 SERIES: XPRIME & DOUBLE XPRIME ELECTRONIC
- 22 SERIE 700: F7 ELECTRÓNICA / 700 SERIES: ELECTRONIC F7
- 23 SERIE 700: F7 PROGRAMABLE / 700 SERIES: F7 PROGRAMMABLE
- 24 SERIE 800: XMART TERMOSTATO MECÁNICO / 800 SERIES: XMART MECHANICAL THERMOSTAT
- 25 SERIE 800: XMART ELECTRÓNICA / 800 SERIES: ELECTRONIC XMART
- 26 SERIE 800: XMART PROGRAMABLE / 800 SERIES: PROGRAMMABLE XMART

**FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO A GAS / HIGH PERFORMANCE GAS FRYERS**

- 27 SERIE ST: TERMOSTATO MECÁNICO / ST SERIES: MECHANICAL THERMOSTAT
- 28 SERIE ST: PROGRAMABLE / ST SERIES: PROGRAMMABLE
- 29 **CENTRAL DE FRITOS / FRYING CENTER**

**MANTENEDORES DE FRITOS / FRIED FOOD WARMERS**

- 31 MANTENEDORES DE FRITOS · MODELOS SALT STATION / FRIED FOOD WARMERS · SALT STATION MODELS

**CUECEPASTAS Y ENFRIADORES / PASTA COOKER AND RINSE TANK**

- 33 SERIE 800 / 800 SERIES
- 34 SERIE 85 / 85 SERIES

**TOSTADORAS CINTA / CONVEYOR TOASTERS**

- 36 SERIE TR / TR SERIES

**MICROONDAS PROFESIONALES / COMMERCIAL MICROWAVE OVENS**

- 38 MM900 y MM1000PRO / MM900 AND MM1000PRO

**SOPORTES / SUPPORTS**

- 40 SOPORTES / SUPPORTS

**ACCESORIOS Y RECAMBIOS / ACCESSORIES AND SPARE PARTS**

- 42 ACCESORIOS Y RECAMBIOS / ACCESSORIES AND SPARE PARTS

**CONDICIONES GENERALES DE VENTA / GENERAL SALES CONDITIONS**

- 43 CONDICIONES GENERALES DE VENTA / GENERAL SALES CONDITIONS

# EQUIPOS DE COCCIÓN A DOBLE CARA

## DOUBLE-SIDE COOKING EQUIPMENT

Diseñados para automatizar el proceso de cocción y reducir los tiempos de espera en restaurantes de comida rápida, los equipos de cocción de la serie CLAMATIC cocinan ambas caras de forma simultánea.

Designed to automate the cooking process and reduce waiting times in fast food restaurants, the CLAMATIC cooking equipment cooks both sides simultaneously.



**Mantienen  
la jugosidad  
del producto**

Retains the  
juiciness  
of the product



**Fácilmente  
manejables, no  
necesitan personal  
especializado**

Easily operated by  
unskilled staff

# SERIE CLAMATIC

## CLAMATIC SERIES

Reduce el tiempo de trabajo hasta 50%

Reduces cooking time up to 50%

**CLAM 20 RC**

20 kW



**CLAM 10 RC**

10 kW



### CARACTERÍSTICAS:

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

### FEATURES:

- Programmable computer
- 9 time programs
- Automatic opening at the end of the pre-programmed cooking cycle
- Independently controlled cooking zones (CLAM 20 RC model)
- Hard chromium plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Front removable grease drawer



**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**BAÑO DE CROMO DURO DE 50 MICRAS**  
50 MICRONS HARD CHROME PLATING



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



**ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### Elevación automática del brazo superior al finalizar el tiempo preprogramado

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



### Cajón recoge grasa extra grande

Extra large grease drawer



Modelo	Zonas de cocción	Número de brazos	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia	Tensión	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking Zones	Number of clams	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power	Voltage	Grease collector capacity
<b>CLAM 10 RC</b>	1	1	525 x 920 x 870/1700	400 x 600 x 18	<b>10 kW</b>	400 V	1 x 5,4 L
<b>CLAM 20 RC</b>	2	2	825 x 920 x 870/1700	700 x 600 x 18	<b>20 kW</b>	400 V	2 x 5,4 L

## BRAZO CLAM+

### PARA INCORPORAR 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**

4 kW



-  **ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
-  **ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
-  **INCLUYE TELA ANTIADHERENTE**  
NON-STICK FABRIC INCLUDED
-  **INCLUYE LIMPIADOR DE TELA ANTIADHERENTE**  
SQUEEGEE FOR TEFLON SHEETS INCLUDED
-  **CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### CARACTERÍSTICAS:

- Control electrónico
- 2 programas de tiempo configurables
- 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
- 2 configurable time programs
- 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

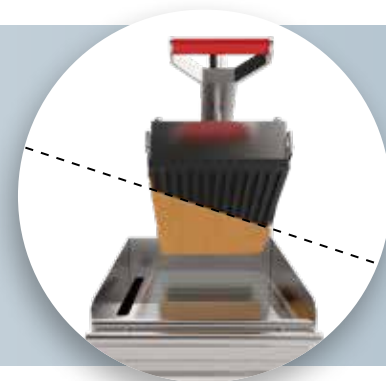
### Elevación automática al finalizar el tiempo de cocción

Automatically opens once the cooking time is complete



### Disponibile con superficie ranurada

Available with grooved surface



Modelo	Altura adicional (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia	Tensión	Superficie ranurada del brazo	Diseñado para ser incorporado en la producción de
Model	Additional height (mm)	Cooking surface (mm)	Power	Voltage	Top plate with grooved surface	Designed to be integrated in the production of
<b>CLAM+ G</b>	595 / 670	250 x 450	<b>4 kW</b>	400 V	<b>x</b>	planchas a gas <i>Serie Z: Z1, Z2, Z3 / Z4</i> gas griddles <i>Z Series: Z1, Z2, Z3 / Z4</i>
<b>CLAM+ G ranurado</b> CLAM+ G grooved	595 / 670	250 x 450	<b>4 kW</b>	400 V	<b>✓</b>	planchas a gas <i>Serie Z: Z1, Z2, Z3 / Z4</i> gas griddles <i>Z Series: Z1, Z2, Z3 / Z4</i>
<b>CLAM+ E</b>	595 / 670	250 x 450	<b>4 kW</b>	400 V	<b>x</b>	planchas eléctricas <i>Serie M: M4E, M650E, M1000E / M1300E</i> electric griddles <i>M series: M4E, M650E, M1000E / M1300E</i>
<b>CLAM+ E ranurado</b> CLAM+ E grooved	595 / 670	250 x 450	<b>4 kW</b>	400 V	<b>✓</b>	planchas eléctricas <i>Serie M: M4E, M650E, M1000E / M1300E</i> electric griddles <i>M series: M4E, M650E, M1000E / M1300E</i>

\* Precio a añadir al precio de la placha / Price to add to the griddle price

# PLANCHAS DE CROMO DURO

## HARD CHROMIUM GRIDDLES

Las planchas de cromo duro MIRROR, son equipos de reconocido prestigio para la cocción profesional, diseños que proporcionan fiabilidad y larga duración.

MIRROR hard chromium griddles are prestigious equipment for professional cooking, designs that provide reliability and long durability.



**Superficies ranuradas  
opcionales en gran variedad de  
modelos**

Optional grooved surfaces  
available in a wide range of  
models



**Configuración con soporte,  
opcional**

Configuration with supports,  
available as optional extra

# BAÑO DE ACEITE

## OIL BATH SAUSAGE COOKER

Excelente para la cocción de todo tipo de salchichas

Excellent for cooking any type of sausages

**M350E**

4 kW



-  **ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
-  **BAÑO DE CROMO DURO DE 50 MICRAS**  
50 MICRONS HARD CHROME PLATING
-  **ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
-  **DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**  
EASY TO CLEAN AND MAINTAIN
-  **ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED
-  **CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### CARACTERÍSTICAS:

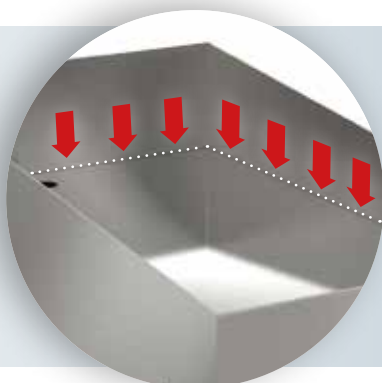
- Capacidad aceite: 4 litros
- Control termostático
- Regulación de temperatura hasta 285 °C
- Termostato de seguridad
- Placa soldada herméticamente
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Cajón extraíble para el aceite usado
- Patas regulables en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

### FEATURES:

- Oil capacity: 4 liters
- Thermostatic control
- Temperature regulation up to 285 °C
- Safety thermostat
- Griddle surface entirely welded
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Removable grease drawer
- Adjustable legs

#### Placa soldada herméticamente

Griddle surface entirely welded



#### Cajón extraíble para el aceite usado

Removable frontal used oil drawer



Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Tensión	Potencia	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Voltage	Power	Grease collector capacity
<b>M350E</b>	1	355 x 605 x 350	350 x 565	400 V	4 kW	1 x 4,1 L



# SERIE PLF

## PLF SERIES

Plancha ideal para  
showcooking y  
cocinas abiertas

The ideal griddle for  
showcooking and  
open-concept kitchens

**PLF 3**

12 kW



**PLF 2**

8 kW

### CARACTERÍSTICAS:

- Control termostático
- Regulación de temperatura hasta 285 °C
- Termostato de seguridad
- 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 (pág. 40)
- Superficies ranuradas opcionales

### FEATURES:

- Thermostatic control
- Temperature regulation up to 285 °C
- Safety thermostat
- 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
- Optional support and casters (page 40)
- Optional grooved surfaces



**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**PERSONALIZABLE**  
CUSTOMIZABLE OPTIONS



**BAÑO DE CROMO DURO DE 50 MICRAS**  
50 MICRONS HARD CHROME PLATING



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



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



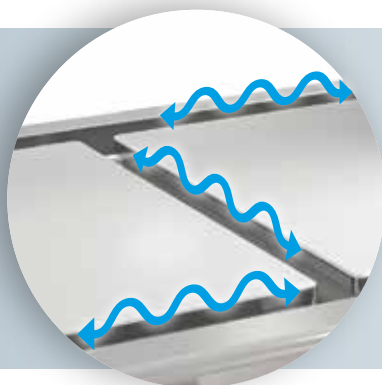
**ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

**Canales inundables facilitan la evacuación de los residuos de cocción**

Water canals to evacuate the grease of cooking



### Extras opcionales:

- placas ranuradas
- soporte de acero inoxidable
- ruedas

Optional extras:  
• grooved surfaces  
• stainless steel support  
• casters



Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia, Tensión	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power Voltage	Grease collector capacity
<b>PLF 2</b>	2	910 x 700 x 275	355 x 515 (x2)	<b>8 kW / 400 V, 3N</b>	1 x 3 L
<b>PLF 3</b>	3	1300 x 700 x 275	355 x 515 (x3)	<b>12 kW / 400 V, 3N</b>	2 x 3 L

## SERIE M

### M SERIES

Resistencia,  
funcionalidad y  
alto rendimiento

Long lasting,  
functionality and high  
performance.

#### M4 E

4 kW

#### M650 E

8 kW

#### M1000 E

12 kW

#### M1300 E

20 kW

-  **ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
-  **PERSONALIZABLE**  
CUSTOMIZABLE OPTIONS
-  **BAÑO DE CROMO DURO DE 50 MICRAS**  
50 MICRONS HARD CHROME PLATING
-  **ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
-  **DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**  
EASY TO CLEAN AND MAINTAIN
-  **ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED
-  **CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### CARACTERÍSTICAS:

- Control termostático
- Regulación de temperatura hasta 285 °C
- Termostato de seguridad
- 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 de gran capacidad
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales (pág. 40)
- CLAM+ E opcionales, para cocción a doble cara (pág. 6)
- Superficie ranurada opcional: total o parcial
- Disponible en versión encastrable (pág. 13)

### FEATURES:

- Thermostatic control
- Temperature regulation up to 285 °C
- Safety thermostat
- Independent cooking zones
- Griddle surface entirely welded
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Super Large Capacity grease drawer
- Integrated splash guard
- Optional support and casters (page 40)
- Optional CLAM+ E for two-sided cooking (page 6)
- Optional with grooved surface: Total or partial
- The drop-in version is available (page 13)

#### Extras opcionales:

- placas ranuradas
- mueble de acero inoxidable
- soporte de acero inoxidable
- ruedas

Optional extras:  
 · grooved surfaces  
 · stainless steel cabinet  
 · stainless steel support  
 · casters



#### Opción de añadir CLAM+ E para cocción simultánea

CLAM+ E top plate optional for simultaneous cooking



Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia Tensión	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power, Voltage	Grease collector capacity
M4E	1	400 x 595 x 380	350 x 500	4 kW / 400 V, 3N	1 x 5,9 L
M650E	2	650 x 595 x 380	600 x 500	8 kW / 400 V, 3N	1 x 5,9 L
M1000E	3	1000 x 595 x 380	900 x 500	12 kW / 400 V, 3N	2 x 5,9 L
M1300E	4	1300 x 695 x 380	1200 x 600	20 kW / 400 V, 3N	2 x 7,2 L

# 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
- Termostato de seguridad
- 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 (pág. 40)
- Superficie ranurada opcional: total o parcial
- Disponible en versión encastrable (pág. 13)

### FEATURES:

- Electronic thermostat
- Temperature control up to 280 °C
- Safety thermostat
- Hard chrome plating of 50 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Grease collector on all sides
- Front removable grease drawer
- Optional support and casters (page 40)
- Optional grooved surface: Total or partial
- The drop-in version is available (page 13)

- ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
- PERSONALIZABLE**  
CUSTOMIZABLE OPTIONS
- BAÑO DE CROMO DURO DE 50 MICRAS**  
50 MICRONS HARD CHROME PLATING
- ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
- DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**  
EASY TO CLEAN AND MAINTAIN
- ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED
- CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

- Extras opcionales:**
- superficies ranuradas
  - soporte de acero inoxidable
  - ruedas

- Optional extras:
- grooved surfaces
  - stainless steel support
  - casters



La **SERIE DI** presenta la versión encastrable de este producto con ERU-DI. Ver en la página 13

DI SERIES presents the drop-in version of this product with ERU-DI. See page 13



Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia Tensión	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power Voltage	Grease collector capacity
<b>ERU 4 RC</b>	1	475 x 625 x 310	350 x 500	<b>4 kW / 400 V, 3N</b>	1 x 3,4 L
<b>ERU 10 RC</b>	2	725 x 725 x 310	600 x 600	<b>10 kW / 400 V, 3N</b>	1 x 4 L
<b>ERU 15 RC</b>	3	1125 x 725 x 310	1000 x 600	<b>15 kW / 400 V, 3N</b>	1 x 4 L
<b>ERU 20 RC</b>	4	1325 x 725 x 310	1200 x 600	<b>20 kW / 400 V, 3N</b>	1 x 4 L

\* Tensión especial bajo pedido: 220V / Other voltatge on request: 220V

# SERIE ME

## ME SERIES

De fácil limpieza y mantenimiento

Easy to clean and maintain

**ME 60**

4 kW

**ME 40**

2,6 kW

**ME 90**

5 kW



**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**PERSONALIZABLE**  
CUSTOMIZABLE OPTIONS



**BAÑO DE CROMO DURO DE 25 MICRAS**  
25 MICRONS HARD CHROME PLATING



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



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



**ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### CARACTERÍSTICAS:

- Control mediante termostato mecánico
- Regulación de temperatura hasta 285 °C
- Placa soldada herméticamente
- Superficie 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
- Disponible en versión encastrable (pág. 13)

### FEATURES:

- Controlled by mechanical thermostat
- Temperature regulation up to 285 °C
- Griddle surface completely welded
- Hard chrome plating of 25 microns
- AISI 304 stainless steel body
- Removable frontal grease drawer
- Adjustable legs
- The drop-in version is available (page 13)

Modelos a elegir en diferentes colores: negro, rojo, blanco, o el clásico inox

Models to choose in different colors: black, red, white or the classic stainless steel



**ME 40B**



**ME 60R**



**ME 90W**

Modelo	Zonas cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia	Tensión	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power	Voltage	Grease collector capacity
<b>ME 40</b>	1	480 x 545 x 210	400 x 400	<b>2,6 kW</b>	230 V	1 x 1,9 L
<b>ME 60</b>	1	680 x 545 x 210	600 x 400	<b>4 kW</b>	230 / 400 V	1 x 1,9 L
<b>ME 90</b>	2	980 x 545 x 210	900 x 400	<b>5 kW</b>	230 / 400 V	2 x 1,9 L

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

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

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

## SERIE DI

### DI SERIES

Proyecta tu propio estilo en la cocina

Project your own kitchen aesthetics



#### CARACTERÍSTICAS:

##### ME-DI

- Control mediante termostato mecánico
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Superficie con baño de cromo duro de 25 micras
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal

##### M-DI

- Control mediante termostato mecánico
- Regulación de temperatura hasta 285°C
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Superficie ranurada opcional: total o parcial

##### ERU-DI

- Termostato electrónico
- Regulación de temperatura hasta 280°C
- Superficie con baño de cromo duro de 50 micras
- Cajón recoge grasa extraíble en el frontal
- Superficie ranurada opcional: total o parcial

#### FEATURES:

##### ME-DI

- Controlled by mechanical thermostat
- Temperature regulation up to 285°C
- Hard chrome plating of 25 microns
- Front removable grease drawer

##### M-DI

- Controlled by mechanical thermostat
- Temperature regulation up to 285°C
- Hard chrome plating of 50 microns
- Front removable grease drawer
- Optional grooved surface: Total or partial

##### ERU-DI

- Electronic thermostat
- Temperature control up to 280°C
- Hard chrome plating of 50 microns
- Front removable grease drawer
- Optional grooved surface: Total or partial



**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**BAÑO DE CROMO DURO**  
HARD CHROME PLATING



**TOTALMENTE ENCASTRABLES**  
FULLY DROP-IN DESIGNS



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



**ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones de encastre (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia
Model	Cooking zones	Drop-in dimensions (mm)	Cooking surface dimensions (mm)	Power
ME-DI 40	1	495 x 495	400 x 400	2,6 kW
ME-DI 60	1	695 x 495	600 x 400	4 kW
ME-DI 90	2	995 x 495	900 x 400	5 kW
M-DI 4	1	450 x 600	350 x 500	4 kW
M-DI 650	2	700 x 600	600 x 500	8 kW
M-DI 1000	3	1000 x 600	900 x 500	12 kW
M-DI 1300	4	1300 x 700	1200 x 600	20 kW
ERU-DI 4	1	450 x 600	350 x 500	4 kW
ERU-DI 10	2	700 x 700	600 x 600	10 kW
ERU-DI 15	3	1100 x 700	1000 x 600	15 kW
ERU-DI 20	4	1300 x 700	1200 x 600	20 kW

## SERIE Z

### Z SERIES

Optimiza el consumo energético con el encendido por zonas

Energy saving using the cooking zones required at any time



-  **A GAS**  
GAS GRIDDLE
-  **PERSONALIZABLE**  
CUSTOMIZABLE OPTIONS
-  **BAÑO DE CROMO DURO DE 50 MICRAS**  
50 MICRONS HARD CHROME PLATING
-  **ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
-  **DE FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**  
EASY TO CLEAN AND MAINTAIN
-  **ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED
-  **CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### 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 de gran capacidad
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales (pág. 40)
- CLAM+ G opcionales, para cocción a doble cara (pág. 6)
- 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
- Super large capacity grease drawer
- Integrated splash guard
- Optional support and casters (page 40)
- Optional CLAM+ G for two-sided cooking (page 6)
- Optional grooved surface: Total or partial

#### Extras opcionales:

- placas ranuradas
- mueble de acero inoxidable
- soporte de acero inoxidable
- ruedas

#### Optional extras:

- grooved surfaces
- stainless steel cabinet
- stainless steel support
- casters



#### Opción de añadir CLAM+ G para cocción simultánea

CLAM+ G top plate optional for simultaneous cooking



Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power	Grease collector capacity
Z1	1	400 x 650 x 405	350 x 500	10 kW	1 x 5,9 L
Z2	2	650 x 650 x 405	600 x 500	20 kW	1 x 5,9 L
Z3	3	1000 x 650 x 405	900 x 500	29 kW	2 x 5,9 L
Z4	4	1300 x 750 x 480	1200 x 600	39 kW	2 x 7,2 L

# SERIE XPLORER

## XPLORER SERIES

Muy resistente y duradera

Extremely resistant and durable



**XPLORER G4**

36 kW

**XPLORER G2**

18 kW

### 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 de gran capacidad
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales (pág. 40)

### 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
- Super large capacity grease drawer
- Integrated splash guard
- Optional support and casters (page 40)



**A GAS**  
GAS GRIDDLE



**BAÑO DE CROMO DURO DE 50 MICRAS**  
50 MICRONS HARD CHROME PLATING



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



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



**ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### Extras opcionales:

- soporte de acero inoxidable
- ruedas

Optional extras:

- stainless steel support
- casters



### Cajón recoge grasa extraíble

Removable frontal grease drawer



Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power	Grease collector capacity
<b>XPLORER G2</b>	1	705 x 645 x 410	600 x 500	<b>18 kW</b>	1 x 2,3 L
<b>XPLORER G4</b>	2	1305 x 645 x 410	1200 x 500	<b>36 kW</b>	1 x 2,3 L

# SERIE MG

## ME SERIES

Robusta  
y fácil de utilizar

Robust  
and easy to use



**MG 60**

6 kW

**MG 40**

4 kW



**A GAS**  
GAS GRIDDLE



**BAÑO DE CROMO DURO DE 25 MICRAS**  
25 MICRONS HARD CHROME PLATING



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



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



**ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### 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 grasa 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

#### Cajón recoge grasa extraíble

Removable frontal grease drawer



#### Regulación de temperatura hasta 285 °C

Temperature regulation up to 285 °C



Modelo	Zonas cocción	Dimensiones externas (mm)	Superficie de cocción (mm)	Potencia	Capacidad cajones recoge grasa
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Cooking surface (mm)	Power	Grease collector capacity
<b>MG 40</b>	1	475 x 495 x 330	400 x 400	4 kW	1 x 2,3 L
<b>MG 60</b>	1	670 x 495 x 330	600 x 400	6 kW	1 x 2,3 L



# BARBACOAS DE ALTO RENDIMIENTO A GAS

## HEAVY DUTY GAS GRILL

Las barbacoas a gas de alto rendimiento MIRROR "Iron Stone", son equipos diseñados para adaptarse a las necesidades sanitarias de las cocinas profesionales, con la calidad que ofrece la cocción a la barbacoa.

The heavy duty gas grills MIRROR "Iron Stone" are designed to meet hygiene standards and offer the quality of barbecue cooking.

MIRROR



Módulos de hierro fundido compuestos por pirámides que acumulan y dispersan uniformemente el calor.

Cast iron modules composed of pyramids which accumulate and spread the heat.



Doble función: contenedor de agua para generar humedad, y cajón recoge grasa.

Double function: front removable water container to generate steam and collect grease.

# SERIE "IRON STONE"

## "IRON STONE" SERIES

Barbacoa a gas:  
limpia y fácil de preparar

Gas barbecue: clean and easy  
to prepare

**IS 1**

9 kW


**IS 4**

36 kW


**IS 2**

18 kW


**IS 3**

27 kW


**A GAS**  
GAS GRIDDLE

**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY

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

**ACCESORIOS INCLUIDOS**  
ACCESSORIES INCLUDED

**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### CARACTERÍSTICAS:

- Módulos piramidales de acumulación y propagación de calor "iron stone"
- Zonas de cocción independientes
- Quemadores de hierro fundido de alto rendimiento
- Cajón de gran capacidad, con doble función: recoge grasa y contenedor de agua para generar humedad
- Parrilla lisa de hierro fundido
- Parrilla acanalada opcional (pág. 42)
- Fácilmente desmontable para su limpieza
- Peto antisalpicaduras
- Soporte y ruedas opcionales (pág. 40)

### FEATURES:

- "Iron stone" modules pyramid, to heat-accumulation and spread
- Independent cooking zones
- High performance cast iron burners
- Super Large Capacity drawer, double function: water container to generate steam and collect grease
- Cast iron flat grate
- Optional ribbed grate (page 42)
- Easy disassembly and cleaning
- Integrated splash guard
- Support and casters optional (page 40)



#### Extras opcionales:

- soporte de acero inoxidable
- ruedas

Optional extras:  
· stainless steel support  
· casters



**Incluye: parrilla lisa de hierro fundido indicada para carnes con poca grasa**

It includes: cast iron flat grate for grilling lean meat

**Opcional: parrilla acanalada especial para pescado y carnes ricas en grasa**

Optional: ribbed grate special for fish and high fat foods

Modelo	Zonas de cocción	Dimensiones externas (mm)	Quemadores	Zona útil de cocción (mm)	Potencia	Capacidad zona recoge grasas
Model	Cooking zones	External dimensions (mm)	Burners	Broiling area (mm)	Power	Grease collector capacity
<b>IS 1</b>	1	375 x 635 x 415	2	255 x 425	9 kW	1 x 7,8 L
<b>IS 2</b>	2	630 x 635 x 415	4	515 x 425	18 kW	1 x 15,5 L
<b>IS 3</b>	3	885 x 635 x 415	6	765 x 425	27 kW	2 x 11,4 L
<b>IS 4</b>	4	1140 x 635 x 415	8	1025 x 425	36 kW	2 x 15,4 L

# FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

## HIGH PERFORMANCE FRYERS

Amplia gama de freidoras de alto rendimiento, eléctricas y a gas, equipos que permiten aumentar el rendimiento de cualquier cocina profesional.

Wide range of high performance electric and gas fryers, equipments that allows to increase the performance of any professional kitchen.



Sistema de filtrado de aceite

Oil filtering system



Cestas elevables automáticamente

Automatic lifting baskets

# SERIE 700 XPRIME

## TERMOSTATO MECÁNICO

700 SERIES  
XPRIME  
MECHANICAL THERMOSTAT

El primer gran salto hacia  
una fritura profesional

The first leap to a  
professional frying



**XPRIME M**

10,5 kW



**XPRIME 2 MP**

21 kW

- ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
- MECÁNICA**  
MECHANICAL
- ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
- CUBA EMBUTIDA**  
PRESSED TANK
- INCLUYE CESTAS Y TAPAS**  
BASKETS AND TOP COVERS INCLUDED
- CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad aceite: 14L
- Cuba embutida
- Control termostático
- Regulación de temperatura de 100 °C a 190 °C
- Termostato de seguridad a 230 °C
- Resistencia blindada de acero inoxidable
- Resistencia basculante para facilitar la limpieza
- Control de mandos protegido de salpicaduras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Versión encastrable bajo pedido

### FEATURES:

- Oil capacity: 14L
- Pressed tank
- Thermostatic control
- Temperature regulation from 100 °C to 190 °C
- Security thermostat up to 230 °C
- Stainless steel armoured heating elements
- Tilting heating elements for easy cleaning
- Splash protected control panel
- AISI 304 stainless steel body
- Built-in version made-to-order production

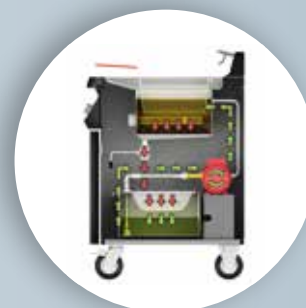
**Profundidad: 700 mm**  
**Altura de trabajo: 900 mm**

Depth: 700 mm  
Working height: 900 mm



**Sistema de filtrado (disponible según modelo)**

Filtering system (available depending on the model)



SERIE 700 SERIES 700	Termostato mecánico Mechanical thermostat		Termostato mecánico Mechanical thermostat	
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height) 400 x 700 x 1015 mm	Cuba simple Single tank		2 cubas simples 2 single tanks	
	10,5 kW		10,5 kW x 2 = 21 kW	
Modelo / Model	<b>XPRIME M</b>	<b>XPRIME MP</b>	<b>XPRIME 2 M</b>	<b>XPRIME 2 MP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	<b>X</b>	<b>✓</b>	<b>X</b>	<b>✓</b>
Elevadores / Basket lift	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

**M** Termostato mecánico / Electronic Thermostat **P** Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system

# SERIE 700 XPRIME ELECTRÓNICA

700 SERIES  
XPRIME  
ELECTRONIC

La más versátil  
del mercado

The most versatile  
on the market



**XPRIME RC**

13,5 kW



**XPRIME 2 RC**

27 kW

## CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad aceite: 14L
- Cuba embutida
- Termostato electrónico
- Regulación de temperatura de 150 °C a 190 °C
- Termostato de seguridad a 230 °C
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Resistencia basculante para facilitar la limpieza
- Control de mandos protegido de salpicaduras
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Versión encastrable bajo pedido

## FEATURES:

- Oil capacity: 14L
- Pressed tank
- Electronic thermostat
- Temperature regulation from 150 °C to 190 °C
- Security thermostat up to 230 °C
- Stainless steel armoured heating elements
- Tilting heating elements for easy cleaning
- Splash protected control panel
- AISI 304 stainless steel body
- Built-in version made-to-order production



**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**ELECTRÓNICA**  
ELECTRONIC



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



**CUBA EMBUTIDA**  
PRESSED TANK



**INCLUYE CESTAS Y TAPAS**  
BASKETS AND TOP COVERS INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

**Profundidad: 700 mm**  
**Altura de trabajo: 900 mm**

Depth: 700 mm  
Working height: 900 mm



**Sistema de filtrado (disponible según modelo)**

Filtering system (available depending on the model)



SERIE 700 SERIES 700	Termostato electrónico Electronic thermostat	
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height) 400 x 700 x 1015 mm	Cuba simple Single tank	
	13,5 kW	
Modelo / Model	<b>XPRIME RC</b>	<b>XPRIME RCP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	<b>x</b>	<b>✓</b>
Elevadores / Basket lift	<b>x</b>	<b>x</b>

	Termostato electrónico Electronic thermostat	
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height) 800 x 700 x 1015 mm	2 cubas simples 2 single tanks	
	13,5 kW x 2 = 27 kW	
Modelo / Model	<b>XPRIME 2 RC</b>	<b>XPRIME 2 RCP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	<b>x</b>	<b>✓</b>
Elevadores / Basket lift	<b>x</b>	<b>x</b>

**RC** Electrónica / Electronic **P** Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system

# SERIE 700 F7 ELECTRÓNICA

700 SERIES  
F7  
ELECTRONIC

Rapidez y agilidad  
en la cocina

Speed and agility  
in the kitchen



**F7 RC 117**

17 kW

**F7 RC 222**

22 kW

- ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
- ELECTRÓNICA**  
ELECTRONIC
- ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
- CUBA SOLDADA**  
WELDED TANK
- INCLUYE CESTAS Y TAPA**  
BASKETS AND TOP COVER INCLUDED
- CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

## CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad aceite: 22L (11+11L según modelo)
- Cuba soldada
- Termostato electrónico
- 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
- Versión encastrable bajo pedido

## FEATURES:

- Oil capacity: 22L (11+11L depending on model)
- Welded tank
- 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
- Built-in version made-to-order production

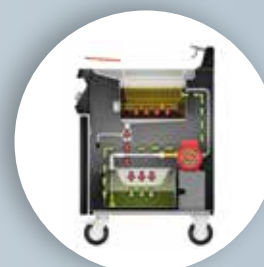
**Profundidad: 700 mm**  
**Altura de trabajo: 870 mm**

Depth: 700 mm  
Working height: 870 mm



**Sistema de filtrado  
(disponible según  
modelo)**

Filtering system (available  
depending on the model)



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

**[RC]** Electrónica / Electronic **[P]** Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system

# SERIE 700 F7 PROGRAMABLE

700 SERIES  
F7  
PROGRAMMABLE

Programas de tiempo  
para cada tipo  
de fritura

Time programs for every  
type of fried food



**F7 222 CLP**

22 kW

**F7 117 CLP**

17 kW

## CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad aceite: 22L (11+11L según modelo)
- Cuba soldada
- 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)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Versión encastrable bajo pedido

## FEATURES:

- Oil capacity: 22L (11+11L depending on model)
- Welded tank
- 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)
- Wide cold zone to collect food residue
- Built-in version made-to-order production

- ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
- CONTROL PROGRAMABLE**  
PROGRAMMABLE CONTROLLER
- ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
- CUBA SOLDADA**  
WELDED TANK
- INCLUYE CESTAS Y TAPA**  
BASKETS AND TOP COVER INCLUDED
- CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

**Profundidad: 700 mm**  
**Altura de trabajo: 870 mm**

Depth: 700 mm  
Working height: 870 mm



**Sistema de filtrado  
(disponible según  
modelo)**

Filtering system (available  
depending on the model)



SERIE 700 SERIES 700	Control por computadora, programable Programmable computer control			
	Cuba simple / Single tank		Cuba doble / Twin tank	
Dimensiones (an. x prof. x alt.) / Dimensions (width x depth x height) 400 x 700 x 1060-1180 mm	17 kw	22 kW	17 kw	22 kW
Modelo / Model	<b>F7 117 C</b>	<b>F7 122 C</b>	<b>F7 217 C</b>	<b>F7 222 C</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	X	X	X	X
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X
Modelo / Model	<b>F7 117 CL</b>	<b>F7 122 CL</b>	<b>F7 217 CL</b>	<b>F7 222 CL</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	X	X	X	X
Elevadores / Basket lift	✓	✓	✓	✓
Modelo / Model	<b>F7 117 CP</b>	<b>F7 122 CP</b>	<b>F7 217 CP</b>	<b>F7 222 CP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	✓	✓	✓
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X
Modelo / Model	<b>F7 117 CLP</b>	<b>F7 122 CLP</b>	<b>F7 217 CLP</b>	<b>F7 222 CLP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	✓	✓	✓
Elevadores / Basket lift	✓	✓	✓	✓

Programable / Programmable Elevación automática de las cestas / Basket lift Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system

# SERIE 800 XMART

## TERMOSTATO MECÁNICO

800 SERIES  
XMART  
MECHANICAL THERMOSTAT

Intuitiva y fácil  
de utilizar

Intuitive and easy  
to operate



**XMART M 212**

12 kW

**XMART M 212**

12 kW

- ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
- MECÁNICA**  
MECHANICAL
- ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
- CUBA EMBUTIDA**  
PRESSED TANK
- INCLUYE CESTAS Y TAPA**  
BASKETS AND TOP COVER INCLUDED
- CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

### CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad aceite: 22L (11+11L modelo XMART M212)
- Cuba embutida
- 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
- Versión encastrable bajo pedido

### FEATURES:

- Oil capacity: 22L (11+11L XMART M212 model)
- Pressed tank
- Thermostatic control
- 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
- Built-in version made-to-order production

**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	
	Cuba simple Single tank	Cuba doble Twin tank
Dimensiones (ancho x profundo x alto) Dimensions (width x depth x height)	12 kw	
Modelo / Model	<b>XMART M 112</b>	<b>XMART M 212</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	<b>x</b>	<b>x</b>
Elevadores / Basket lift	<b>x</b>	<b>x</b>

**Termostato mecánico** / Mechanical thermostat



# SERIE 800 XSMART ELECTRÓNICA

800 SERIES  
XSMART  
ELECTRONIC

Agilidad y control  
en el proceso de fritura

Agility and control  
of the frying process



**XSMART RC3T 222**

22 kW

**XSMART RC 117**

17 kW

## CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad aceite: 22L (11+11L según modelo)
- Cuba embutida
- Termostato electrónico
- 3 programas de tiempo configurables, con 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
- Versión encastrable bajo pedido

## FEATURES:

- Oil capacity: 22 L (11+11 depending on model)
- Pressed tank
- 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
- Built-in version made-to-order production



ELÉCTRICA  
ELECTRIC



ELECTRÓNICA  
ELECTRONIC



ACERO INOXIDABLE  
STAINLESS STEEL BODY



CUBA EMBUTIDA  
PRESSED TANK



INCLUYE CESTAS Y TAPA  
BASKETS AND TOP COVER  
INCLUDED



CONFORMIDAD EUROPEA  
EUROPEAN CONFORMITY

Profundidad: 800 mm  
Altura de trabajo: 870 mm

Depth: 800 mm  
Working height: 870 mm



Disponibles con  
elevadores  
y sistema de filtrado  
(según modelo)

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



SERIE 800 SERIES 800	Termostato electrónico Electronic thermostat			
	Cuba simple / Single tank		Cuba doble / Twin tank	
Dimensiones (an. x prof. x alt.) / Dimensions (width x depth x height) 400 x 800 x 1015-1130 mm	17 kw	22 kW	17 kw	22 kW
Modelo / Model	<b>XSMART RC 117</b>	<b>XSMART RC 122</b>	<b>XSMART RC 217</b>	<b>XSMART RC 222</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	X	X	X	X
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X
Modelo / Model	<b>XSMART RC3T 117</b>	<b>XSMART RC3T 122</b>	<b>XSMART RC3T 217</b>	<b>XSMART RC3T 222</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	X	X	X	X
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X
Modelo / Model	<b>XSMART RCP 117</b>	<b>XSMART RCP 122</b>	<b>XSMART RCP 217</b>	<b>XSMART RCP 222</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	✓	✓	✓
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X
Modelo / Model	<b>XSMART RCP3T 117</b>	<b>XSMART RCP3T 122</b>	<b>XSMART RCP3T 217</b>	<b>XSMART RCP3T 222</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	✓	✓	✓
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X

**RC** Electrónica / Electronic **P** Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system **3T** 3 programas de tiempo configurables / 3 configurable time programs

# SERIE 800 XMART PROGRAMABLE

800 SERIES  
XMART  
PROGRAMMABLE

9 programas  
configurables con  
avisador acústico

9 configurable time  
programs with timer



**XMART 222 CLP**

22 kW

- ELÉCTRICA**  
ELECTRIC
- CONTROL PROGRAMABLE**  
PROGRAMMABLE CONTROLLER
- ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY
- CUBA EMBUTIDA**  
PRESSED TANK
- INCLUYE CESTAS Y TAPA**  
BASKETS AND TOP COVER INCLUDED
- CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

## CARACTERÍSTICAS:

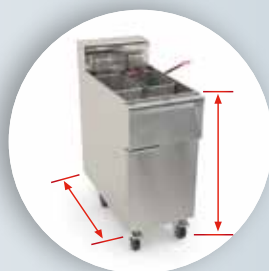
- Capacidad aceite: 22L (11+11L según modelo)
- Cuba embutida
- 9 programas de tiempo configurables, con avisador acústico
- Regulación de temperatura de 150 °C a 190 °C
- Termostato de seguridad a 230 °C
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Elevadores de las cestas automáticos (según modelo)
- Sistema de filtrado (según modelo)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Versión encastrable bajo pedido

## FEATURES:

- Oil capacity: 22 L (11+11 depending on model)
- Pressed tank
- 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
- Built-in version made-to-order production

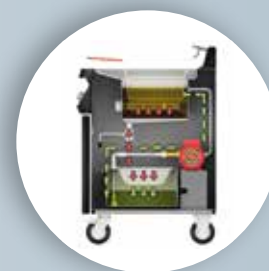
**Profundidad: 800 mm**  
**Altura de trabajo: 870 mm**

Depth: 800 mm  
Working height: 870 mm



**Disponibles 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			
	Cuba simple / Single tank		Cuba doble / Twin tank	
Dimensiones (an. x prof. x alt.) / Dimensions (width x depth x height) 400 x 800 x 1110-1273 mm	17 kw	22 kW	17 kw	22 kW
Modelo / Model	<b>XMART 117 C</b>	<b>XMART 122 C</b>	<b>XMART 217 C</b>	<b>XMART 222 C</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	X	X	X	X
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X
Modelo / Model	<b>XMART 117 CL</b>	<b>XMART 122 CL</b>	<b>XMART 217 CL</b>	<b>XMART 222 CL</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	X	X	X	X
Elevadores / Basket lift	✓	✓	✓	✓
Modelo / Model	<b>XMART 117 CP</b>	<b>XMART 122 CP</b>	<b>XMART 217 CP</b>	<b>XMART 222 CP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	✓	✓	✓
Elevadores / Basket lift	X	X	X	X
Modelo / Model	<b>XMART 117 CLP</b>	<b>XMART 122 CLP</b>	<b>XMART 217 CLP</b>	<b>XMART 222 CLP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	✓	✓	✓	✓
Elevadores / Basket lift	✓	✓	✓	✓

**C** Programable / Programmable **L** Elevación automática de las cestas / Basket lift **P** Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system

# SERIE ST

## TERMOSTATO MECÁNICO

ST SERIES  
MECHANICAL THERMOSTAT

Rápida  
y resistente

Fast and  
durable



**ST 26**  
27 kW

### CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad aceite: 26L
- Cuba soldada
- Control termostático
- Regulación de temperatura de 110°C a 190°C
- Termostato de seguridad a 230°C
- Sistema de filtrado (según modelo)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Construido en acero inoxidable AISI 304

### FEATURES:

- Oil capacity: 26L
- Welded tank
- Thermostatic control
- Temperature regulation from 110°C to 190°C
- Safety thermostat up to 230°C
- Filtering system (depending on model)
- Wide cold zone to collect food residue
- AISI 304 stainless steel body



**A GAS**  
GAS FRYER



**MECÁNICA**  
MECHANICAL



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



**CUBA SOLDADA**  
WELDED TANK



**INCLUYE CESTAS Y TAPA**  
BASKETS AND TOP COVER  
INCLUDED



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

**Profundidad: 828 mm**  
**Altura de trabajo: 917 mm**

Depth: 828 mm  
Working height: 917 mm



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

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



SERIE ST ST SERIES	Control termostático Thermostatic control	
Dimensiones (ancho x profundo x alto) / Dimensions (width x depth x height): 410 x 828 x 1250 mm	Cuba simple / Single Tank	
	27 kW*	27 kW / 230 V
Modelo / Model	<b>ST 26</b>	<b>ST 26 P</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	<b>x</b>	<b>✓</b>
Elevadores / Basket lift	<b>x</b>	<b>x</b>

\* Varía en función del tipo de gas / It varies depending on the type of gas

Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system

**SERIE ST**  
PROGRAMABLEST SERIES  
PROGRAMMABLECada fritura en su  
punto con 9 programas  
configurablesEvery fry at its point with  
9 configurable programs**ST 26 CLP**

27 kW

**A GAS**  
GAS FRYER**CONTROL PROGRAMABLE**  
PROGRAMMABLE CONTROLLER**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY**CUBA SOLDADA**  
WELDED TANK**INCLUYE CESTAS Y TAPA**  
BASKETS AND TOP COVER  
INCLUDED**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY**CARACTERÍSTICAS:**

- Capacidad aceite: 26L
- Cuba soldada
- 9 programas de tiempo configurables, con avisador acústico
- Elevadores de las cestas automáticos
- Regulación de temperatura de 110°C a 190°C
- Termostato de seguridad a 230°C
- Sistema de filtrado (según modelo)
- Zona fría para recoger los residuos de alimentos
- Construido en acero inoxidable AISI 304

**FEATURES:**

- Oil capacity: 26L
- Welded tank
- 9 configurable time programs, with timer
- Basket lifting
- Temperature regulation from 110°C to 190°C
- Safety thermostat up to 230°C
- Filtering system (depending on model)
- Wide cold zone to collect food residue
- AISI 304 stainless steel body

**Profundidad: 987 mm**  
**Altura de trabajo: 917 mm**Depth: 987 mm  
Working height: 917 mm**Disponibles con  
elevadores  
y sistema de filtrado  
(según modelo)**Available with basket lifts  
and filtering system  
(depending on model)

SERIE ST ST SERIES	Control por computadora, programable Programmable computer control	
Dimensiones (ancho x profundo x alto) / Dimensions (width x depth x height): 410 x 987 x 1250-1430 mm	Cuba simple / Single Tank 27 kW* / 230V	
Modelo / Model	<b>ST 26 C</b>	<b>ST 26 CL</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	<b>x</b>	<b>x</b>
Elevadores / Basket lift	<b>x</b>	<b>✓</b>
Modelo / Model	<b>ST 26 CP</b>	<b>ST 26 CLP</b>
Sistema de filtrado / Filtering system	<b>✓</b>	<b>✓</b>
Elevadores / Basket lift	<b>x</b>	<b>✓</b>

\* Varía en función del tipo de gas / It varies depending on the type of gas

**C** Programable / Programmable   **L** Elevación automática de las cestas / Basket lift   **P** Sistema de filtrado de aceite / Oil filtering system

# CENTRAL DE FRITOS

## FRYING CENTER

Totalmente personalizable según las necesidades del cliente

Fully customizable according to customer needs



BATERÍA CON / FRYER BATTERY WITH:  
 XSMART (3U) + SALTAE800 (2U)

### CARACTERÍSTICAS:

- Opción de combinar hasta 5 módulos con sistema de filtrado de aceite
- Sistema de filtrado integrado
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Ruedas estándar
- Configurable con cualquier modelo de freidoras MIRROR (eléctricas o a gas).
- Puede incorporar mantenedores de fritos en la composición

### FEATURES:

- Combination of up to 5 modules with oil filtration system
- Built-in filtration system
- AISI 304 stainless steel body
- Standard casters
- Configurable with any models of MIRROR fryers (electric or gas).
- It can combine fried food warmers in the composition



ELÉCTRICA  
 ELECTRIC



PERSONALIZABLE  
 CUSTOMIZABLE OPTIONS



ACERO INOXIDABLE  
 STAINLESS STEEL BODY



INCLUYE CESTAS Y TAPAS  
 BASKETS AND TOPS COVER INCLUDED



CONFORMIDAD EUROPEA  
 EUROPEAN CONFORMITY

Altura de trabajo:  
 870 mm

Working height:  
 870 mm



Incluye sistema de filtrado compartido

Includes shared filtering system



Incremento de precio por configuración de la batería (con sistema de filtrado)  
 Price increment for configuration of fryer battery (with filtering system)

	Cuba simple / Single tank	Cuba doble / Double tank
<b>Número de freidoras a incorporar en 1 central de fritos</b> Number of built-in fryers incorporated into 1 frying center	2	2
<b>Número de freidoras a incorporar en 1 central de fritos</b> Number of built-in fryers incorporated into 1 frying center	3	3
<b>Número de freidoras a incorporar en 1 central de fritos</b> Number of built-in fryers incorporated into 1 frying center	4	4
<b>Número de freidoras a incorporar en 1 central de fritos</b> Number of built-in fryers incorporated into 1 frying center	5	5

**Nota:** Los precios de la batería dependen de la cantidad de freidoras y del tipo de la cuba: si todas las cubas son simples se debe aplicar la columna "Cuba simple". Si alguna de sus freidoras es de cuba doble, se aplicará la columna "Cuba doble".

**Note:** The price of the battery depends on fryers quantity and type of tank: if all fryers come with a single tank, the column "Single tank" should be used. If any of your fryers come with at least one double tank, use the price list from the column "Double tank".

# MANTENEDORES DE FRITOS

## FRIED FOOD WARMERS

Los modelos SALT STATION están diseñados para mantener la temperatura de las frituras, hasta el momento de servirlos.

The SALT STATION models are designed to hold fried food and keep them warm, until just before serving.



SALT STATION es el equipo ideal para restaurantes, hoteles, cafeterías, *catering*, puestos de comida rápida y bares.

SALT STATION is ideal for restaurant, hotels, cafes, mobile catering, fast food stands and snack bars.



Adecuado para todo tipo de frituras: patatas fritas, pollo, pescado, aros de cebolla, tempura, etc.

Suitable for a variety of food: french fries, chicken, fish, onion rings, etc.



# SERIE "SALT STATION"

"SALT STATION" SERIES

Mantiene la comida  
a temperatura constante

It keeps the food at the constant  
temperature



SALT SST

SALSTA E700

SALSTA E800

## 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, SALSTAE800 y SALSTAG800)

## 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, SALSTAE800 and SALSTAG800 models)



ELÉCTRICA  
ELECTRIC



ACERO INOXIDABLE  
STAINLESS STEEL BODY



DE FÁCIL LIMPIEZA  
Y MANTENIMIENTO  
EASY TO CLEAN  
AND MAINTAIN



CONFORMIDAD EUROPEA  
EUROPEAN CONFORMITY

### Integrable a la central de fritos

Can be integrated into  
the frying center



### Colector de grasa extraíble

Drain top with  
removable  
grease collector



Modelo	Dimensiones (ancho x profundo x alto)	Voltaje	Potencia
Model	Dimensions (width x depth x height)	Voltage	Power
SALTSST	400 x 700 x 250 / 850	230 V	1 kW
SALSTAE700	400 x 700 x 850 / 1400	230 V	1 kW
SALSTAE800	400 x 800 x 870 / 1400	230 V	1 kW
SALSTAG800	410 x 800 x 915 / 1400	230 V	1 kW

# CUECEPASTAS Y ENFRIADORES

## PASTA COOKER AND RINSE TANK

.....

**Ideal para separar la cocción de la pasta de otras partidas. Estupendo para restaurantes, *catering* y en cualquier centro de producción donde se requiera controlar las porciones.**

Ideal to separate pasta cooking from other food sections. Perfect for restaurants, catering and anywhere controlled portioning is required.

.....

MIRROR



**Permite cocinar,  
escurrir y enfriar  
en porciones**

Allows cooking,  
draining and  
cooling in portions



**Cuecepastas y  
enfriadores también  
están disponibles  
por separado**

Pasta cooker and  
Rinse Tank are also  
available separately



# SERIE 800

## 800 SERIES

Puede cocer pasta fresca, seca y ultracongelada

For cooking fresh, dried and frozen pasta



**CP800RT**  
8 kW

**CP800**  
8 kW

**RINSE TANK**

### CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad agua: 22L (22+22L modelo CP800RT con enfriador)
- Cuba embutida
- Control termostático
- Regulación de temperatura 30 °C - 100 °C
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Entrada de agua manual
- Disponible en un solo bloque o en módulos, por separado

### FEATURES:

- Water capacity: 22 L (22+22L CP800RT with rinse tank model)
- Pressed tank
- Thermostatic control
- Temperature regulation 30 °C - 100 °C
- AISI 304 stainless steel body
- Manual water filling
- Available in a single block or in modules, separately



**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



**CUBA EMBUTIDA**  
PRESSED TANK



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



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

Incluye 1 cesta grande y 1 porta-cestas (modelos CP800/RT)

It includes: 1 big Basket and 1 basket holder (CP800/RT models)



Incluye 9 cestas para porciones individuales (modelos CP800/RT)

It includes: 9 individual portion baskets (CP800/RT models)



Modelo	Descripción	Dimensiones externas (mm)	Capacidad cuba	Control por computadora	Elevadores	Voltaje	Potencia
Model	Description	External dimensions (mm)	Tank capacity	Programmable controller	Basket lift	Voltage	Power
<b>CP800RT</b>	<b>CP800 con enfriador</b> CP800 with rinse tank	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	<b>x</b>	<b>x</b>	400 V	8 kW
Modelos por separado	Descripción	Dimensiones externas (mm)	Capacidad cubas	Control por computadora	Elevadores	Voltaje	Potencia
Separate models	Description	External dimensions (mm)	Tank capacity	Programmable controller	Basket lift	Voltage	Power
<b>CP800</b>	<b>Cuecepastas con termostato mecánico</b> Pasta cooker with mechanical thermostat	400 x 800 x 1273	22 L	<b>x</b>	<b>x</b>	400 V	8 kW
<b>RINSE TANK 800</b>	<b>Enfriador de pasta</b> Rinse tank	400 x 800 x 1273	22 L	<b>x</b>	<b>x</b>	-	-

**SERIE 85**

85 SERIES

Puede cocer  
pasta fresca, seca  
y ultracongelada

For cooking fresh,  
dried and frozen pasta

**CP85RT**

8 kW

**CP85**

8 kW

**RINSE TANK**

**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



**CUBA EMBUTIDA**  
PRESSED TANK



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



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

**CARACTERÍSTICAS:**

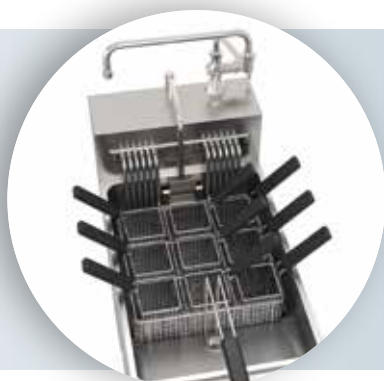
- Capacidad agua: 22L (22+22L modelo CP85RT con enfriador)
- Cuba embutida
- Control por computadora
- Elevadores de cestas automáticos
- Regulación de temperatura 30 °C - 100 °C
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Entrada de agua automática
- Disponible en un solo bloque o en módulos, por separado

**FEATURES:**

- Water capacity: 22 L (22+22L CP85RT with rinse tank model)
- Pressed tank
- Programmable controller
- Automatic basket lifting
- Temperature regulation 30 °C - 100 °C
- AISI 304 stainless steel body
- Automatic water filling
- Available in a single block or in modules, separately

Incluye 9 cestas para  
porciones individuales  
+ 1 cesta grande  
y 1 porta-cestas  
(modelos CP85/RT)

It includes: 9 individual  
portion baskets + 1 big Basket  
and 1 basket holder  
(CP800/RT models)



**Elevador cesta  
automático**

Automatic basket lift



Modelo	Descripción	Dimensiones externas (mm)	Capacidad cubas	Control por computadora	Elevadores	Voltaje	Potencia
Model	Description	External dimensions (mm)	Tank capacity	Programmable controller	Basket lift	Voltage	Power
<b>CP85RT</b>	<b>CP85 con enfriador</b> CP85 with rinse tank	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✓	✓	400 V	8 kW

Modelos por separado	Descripción	Dimensiones externas (mm)	Capacidad cuba	Control por computadora	Elevadores	Voltaje	Potencia
Separate models	Description	External dimensions (mm)	Tank capacity	Programmable controller	Basket lift	Voltage	Power
<b>CP85</b>	<b>Cuecepastas programable</b> Programmable pasta cooker	400 x 800 x 1273	22 L	✓	✓	400 V	8 kW
<b>RINSE TANK 800</b>	<b>Enfriador de pasta</b> Rinse tank	400 x 800 x 1273	22 L	✗	✗	-	-

# TOSTADORAS CINTA

## CONVEYOR TOASTERS

**Tostado uniforme. Ideal para el tostado del pan y derivados.**

Uniform toasting. Ideal for toasting a wide variety of bread products.



**Panel frontal para carga fácil**

Easy to load rack



**Sistema de enfriamiento por aire forzado, garantizando una baja temperatura exterior**

Forced Air cooling system guaranteeing a low temperature of the surface

**SERIE TR**

TR SERIES

Ideal para buffets

Ideal for buffets

**TR 14**

3,2 kW

**TR 10**

2,8 kW

**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY**DE FÁCIL LIMPIEZA  
Y MANTENIMIENTO**  
EASY TO CLEAN  
AND MAINTAIN**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY**CARACTERÍSTICAS:**

- Producción continua
- Carga frontal de productos
- Velocidad regulable de la cinta
- Resistencias por infrarojos
- Sistema por enfriamiento por aire forzado, garantizando una baja temperatura exterior del equipo
- Control independiente de la parte superior e inferior, para tostar una o dos caras a la vez
- Bandeja recogemigas extraíble

**FEATURES:**

- Continuous production
- Frontal load of products
- Adjustable belt speed control
- Infrared heating elements
- Forced air cooling system guaranteeing a low outdoor temperature of the machine
- Independent upper and lower heating control. Configurable to toast one side, or both sides at the same time
- Removable breadcrumbs collector

**Tostado inferior  
y superior**Upper and lower  
toasting**Velocidad variable  
de la cinta**Variable speed of the  
conveyor belt

Modelo	Dimensiones (mm)	Ancho de cinta (mm)	Boca de entrada (mm)	Capacidad de carga	Producción Tostadas / h	Potencia/Tensión
Model	Dimensions (mm)	Belt width (mm)	Opening height (mm)	Load capacity	Production Slices / h	Power/Voltage
<b>TR 10</b>	380 x 410 x 500 mm	250	45	2 tostadas grandes 2 big toasts	320 - 360	2,8 kW / 230 V
<b>TR 14</b>	480 x 410 x 500 mm	350	45	3 tostadas grandes 3 big toasts	500 - 630	3,2 kW / 230 V

# MICROONDAS PROFESIONALES

## COMMERCIAL MICROWAVE OVENS

**Calienta de forma rápida y fácil  
con el mínimo espacio.**

Cook easily and quickly  
with minimal space.



**Calienta uniformemente  
y rápidamente**

Cooks food evenly and in a  
short time



**Microondas fáciles de usar con  
todas las funciones necesarias  
para una cocina profesional**

Easy-to-use microwave ovens  
with all the necessary functions  
for professional kitchens

# MM900 Y MM1000PRO

MM900 AND  
MM1000PRO

Ideal para  
cafeterías, *catering*  
y restaurantes

Ideal for cafes, catering  
and restaurants



**MM 900**

900 W

**MM 1000**

1000 W



**ELÉCTRICA**  
ELECTRIC



**ACERO INOXIDABLE**  
STAINLESS STEEL BODY



**PATAS ANTIDESLIZANTES**  
NON-SLIP LEGS



**CONFORMIDAD EUROPEA**  
EUROPEAN CONFORMITY

## 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
- 10 programas de tiempo configurables
- 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
- 10 configurable time programs
- 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 (mm)	Dimensiones internas (mm)	Capacidad	Potencia	Plato giratorio	Grill
Model	External dimensions (mm)	Internal dimensions (mm)	Capacity	Power	Removable turntable	Grill
<b>MM 900</b>	483 x 398 x 281	315 x 320 x 200	23 L	900 w	✓	✗
<b>MM 1000</b>	520 x 437 x 312	335 x 340 x 200	25 L	1000 w	✗	✗

# SOPORTES

## SUPPORTS

**Mirror ofrece la opción de personalizar una amplia gama de productos: equipos de cocción de alto rendimiento pueden ser fabricados con soporte, mueble, ruedas, o bien elegir la opción de sobremesa.**

Mirror offers customization options available for a wide range of products: high performance cooking equipment can be manufactured with stainless steel cabinet, support, incorporate wheels or choose the desktop option.



**Con ruedas opcionales para facilitar el movimiento, o patas ajustables para fijar de forma estable**

It has optional casters for easy moving, or adjustable feet for fixed positions



**Mobiliario de acero inoxidable para equipos MIRROR**

Stainless steel kitchen furniture for MIRROR equipments

## SOPORTES

## SUPPORTS

Ref.: **REBO 4**Ref.: **SOPXP3**Ref.: **SOIS3**PLANCHAS  
GRIDDLESSoporte con mueble  
Support with stainless steel cabinet

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

Soporte con estante  
Support with under shelf

Modelo Model	Referencia Reference	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)
M4E	SOPLANCHA1	316 x 470 x 675
Z1		
M650E	SOPLANCHA2	570 x 470 x 675
Z2		
M1000E	SOPLANCHA3	840 x 470 x 675
Z3		
M1300E	SOPLANCHA4	1140 x 570 x 675
Z4		
ERU4RC	SOPERU 1	471 x 621 x 656
ERU10RC	SOPERU 2	721 x 721 x 656
ERU15RC	SOPERU 3	1121 x 721 x 656
ERU20RC	SOPERU 4	1321 x 721 x 656
XPLORER G2	SOPXP2	692 x 525 x 666
XPLORER G4	SOPXP4	1292 x 525 x 666
PLF2	SOP PLF2	906 x 600 x 713
PLF3	SOP PLF3	1298 x 600 x 713

Kit de ruedas  
Set of castersBARBACOAS  
GRILLSSoporte con estante  
Support with under shelf

Modelo Model	Referencia Reference	Dimensiones (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



# ACCESORIOS Y RECAMBIOS

## ACCESSORIES AND SPARE PARTS

**Cuenta con accesorios y complementos ideales para el uso y mantenimiento de Clamatic, planchas, barbacoas y freidoras.**

Provide accessories for the use and maintenance of Clamatic, plates, barbecues and fryers.

.....



**Accesorios y recambios para tus equipos**

Accessories and spare parts for your equipment



**Accesorios opcionales**

Optional accessories

# ACCESORIOS Y RECAMBIOS

## ACCESSORIES AND SPARE PARTS

### ACCESORIOS Y RECAMBIOS PARA PLANCHAS Y CLAMATIC

#### ACCESSORIES AND SPARE PARTS FOR GRIDDLES AND CLAMATIC

Referencia Reference	Descripción Description
 <b>XXTELTEFL</b>	Tela teflón para CLAM10 Y CLAM20 CLAM10/CLAM20 teflon sheet
<b>XXTELCLAM+</b>	Tela teflón para CLAM+ CLAM+ teflon sheet
 <b>XXMACOAI</b>	Limpiador teflón modelos CLAMATIC Squeegee for teflon sheet CLAMATIC model
 <b>XXRASQRAN</b>	Rasqueta especial para plancha ranurada Scraper for grooved griddle plate
 <b>XXRASQ</b>	Rasqueta para superficies lisas Scraper for smooth surfaces
 <b>XXPAQCUCHI2</b>	Paquete de cuchillas Set of blades

### ACCESORIOS Y RECAMBIOS PARA BARBACOAS - MODELOS IS

#### ACCESSORIES AND SPARE PARTS FOR GAS GRILLS - IS MODELS

Referencia Reference	Descripción Description
 <b>00UM01</b>	Parrilla Grate
 <b>00UM02</b>	Parrilla acanalada Ribbed grate
 <b>00UM03</b>	Parrilla inferior piramidal Lower pyramidal grate

### ACCESORIOS Y RECAMBIOS PARA FREIDORAS

#### ACCESSORIES AND SPARE PARTS FOR FRYERS

Referencia Reference	Descripción Description
 <b>FBTFE700</b>	Tapa para freidoras serie 700 / Fryer cover for 700 Series
<b>FBTFE</b>	Tapa para freidoras serie 800 / Fryer cover for 800 Series
<b>FBTST26</b>	Tapa para freidoras Serie ST / Fryer cover for ST Series
 <b>XXTEFI</b>	Tela de filtrado Fabric filter
 <b>XXSOFI</b>	Soporte tela de filtrado Filtered fabric support
 <b>XXCESTCL</b>	Cesta freidora. Dimensiones cesta: 122 x 312 x 125 mm Fryer basket. Basket dimensions : 122 x 312 x 125 mm

#### 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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.
- Todas las modificaciones distintas a las ofertadas en el catálogo/tarifa de precios llevarán un recargo adicional mínimo del 5% sobre su PVP, y un plazo de entrega desde 30 días. MIRROR Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes S.A. confirmará el precio final y el plazo de entrega en cada caso.

#### 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 manipulación y embalajes, independientemente de su tamaño, peso, cantidad, fragilidad, etc.
- Los recambios que se soliciten en periodo de garantía serán enviados contra reembolso.
- Las piezas defectuosas o en garantía deben enviarse a MIRROR Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes S.A. a portes pagados para su inspección. Después de que la pieza haya sido verificada, si está en garantía, se abonarán en su cuenta su valor. Si la parte dañada no está cubierta por la garantía o se ha comprobado un mal uso de la misma, no será abonada y se pondrá a disposición del cliente.

#### DEVOLUCIONES

- La empresa no acepta devoluciones de mercancías transcurridos 15 días de su envío, además toda devolución ha de ser autorizada por MIRROR Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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

- En 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes S.A. no se responsabiliza de los errores técnicos o tipográficos, así como de los posibles cambios en las características e imágenes de sus productos.
- Tarifa vigente desde el 1 de Enero de 2020 hasta el 31 de Diciembre de 2020 ambos incluidos. Esta tarifa anula todas las anteriores.
- MIRROR Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 expenses and packing.
- Replacement parts ordered within the warranty period will be sent cash on delivery.
- The faulty parts under guarantee have to be sent to MIRROR Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes 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 Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes S.A. takes no responsibility for any technical and typographic errors, or possible changes in product characteristics and images.
- The prices are valid as from 1st of January 2020 until 31st December 2020, both inclusive. This price list invalidate all previous.
- MIRROR Maquinaria Industrial Restauración Rápida y Organización Restaurantes S.A. reserves the right to make any necessary amendment and improvement without notice.

MIRROR

**MIRROR**

Maquinaria Industrial Restauración Rápida  
y Organización Restaurantes 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](http://www.mirror.es)

