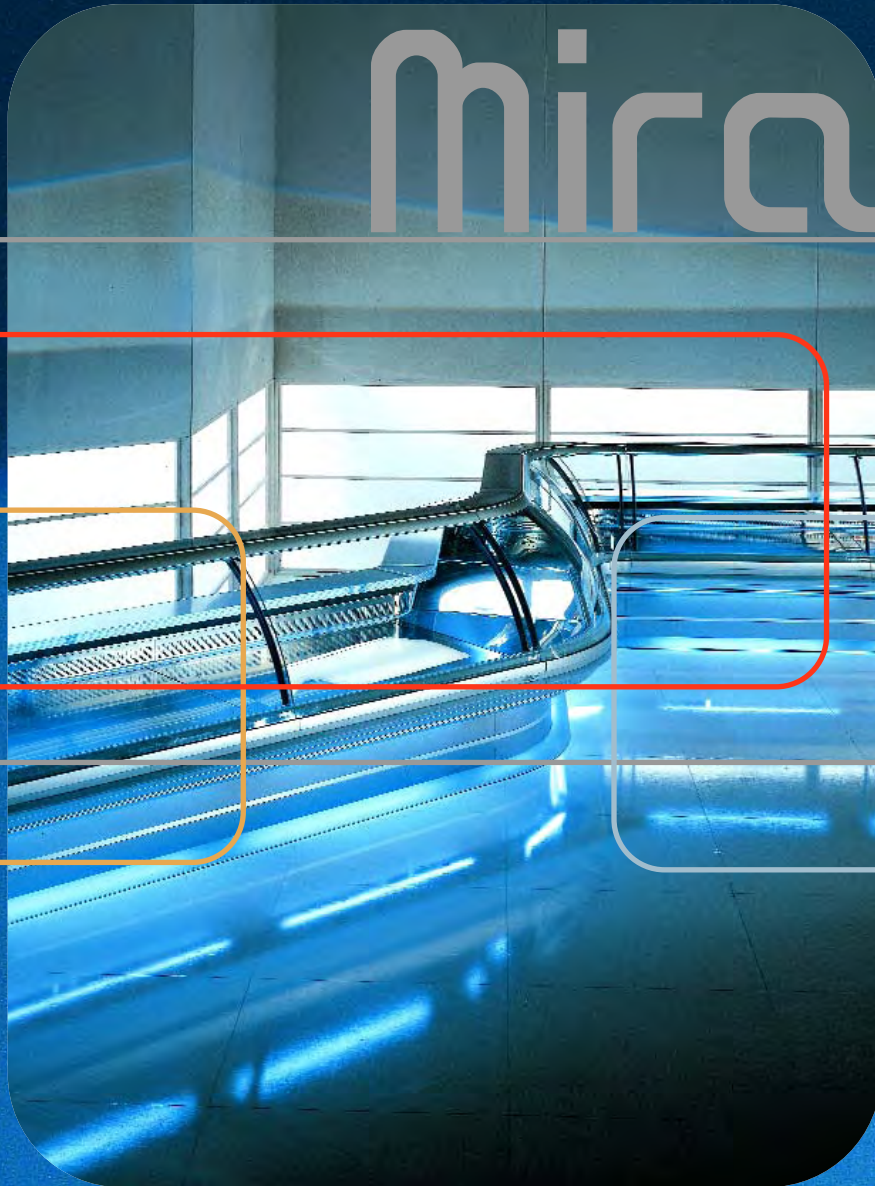


# Mirage



frigomeccanica



Mirage



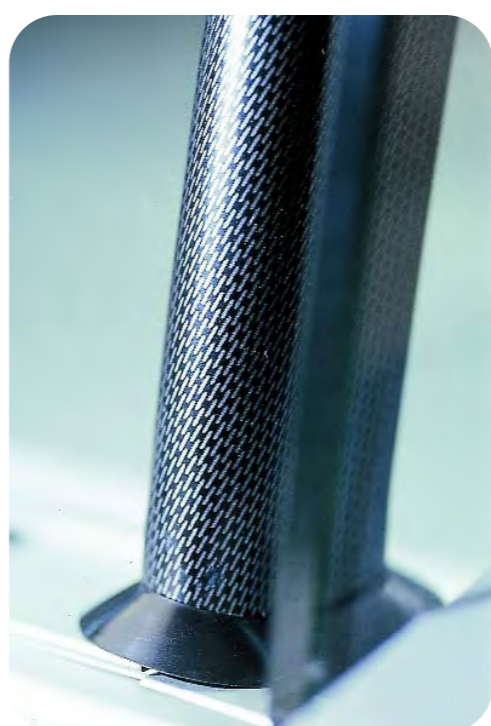
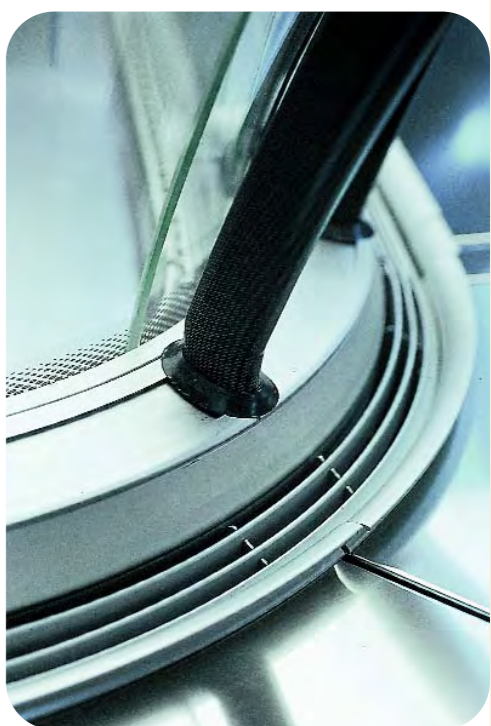
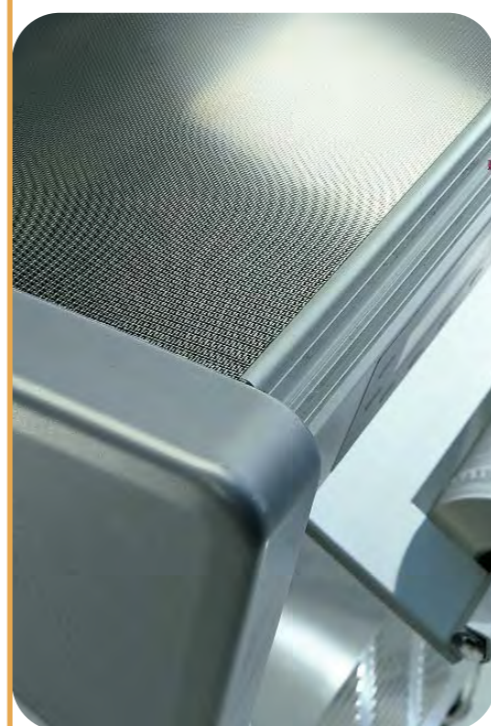
# Mirage De Luxe

I ] Banco specifico per carne, salumi e latticini. La sua versatilità consente l'inserimento della tavola calda, l'esposizione di pane e pasticceria o di pesce fresco. GB ] Specially designed counter for meat, salami and cheese. Its construction permits the installation of sections hot food display, for bread, pastry and fresh fish. F ] Particulièrement conçu pour la viande, les saucisses et le fromage. Ses system de construction permet l'insertion de unité chaude, de unité pour le pain et pour la pâtisserie, et pour le poisson aussi. D ] Tresen für Fleisch, Wurstwaren und Käseprodukte. Dank seiner Vielseitigkeit kann er durch Aussteller für Warmspeisen, Brot und Backwaren, oder Fisch ergänzt werden.



I ] I particolari riportati evidenziano l'eleganza del design, la ricchezza dei materiali impiegati e la grande funzionalità del banco Mirage. GB ] You can here clearly see the elegance of the design, the richness of the materials used and the complete functionality of the Mirage counter. F ] Vous pouvez ici clairement voir l'élégance de la conception, de la richesse des matières employées et de la grande fonctionnalité du compteur Mirage. D ] Die abgebildeten Details verdeutlichen das elegante Design, die Qualität des eingesetzten Materials und die große Funktionalität des Mirage-Tresens.

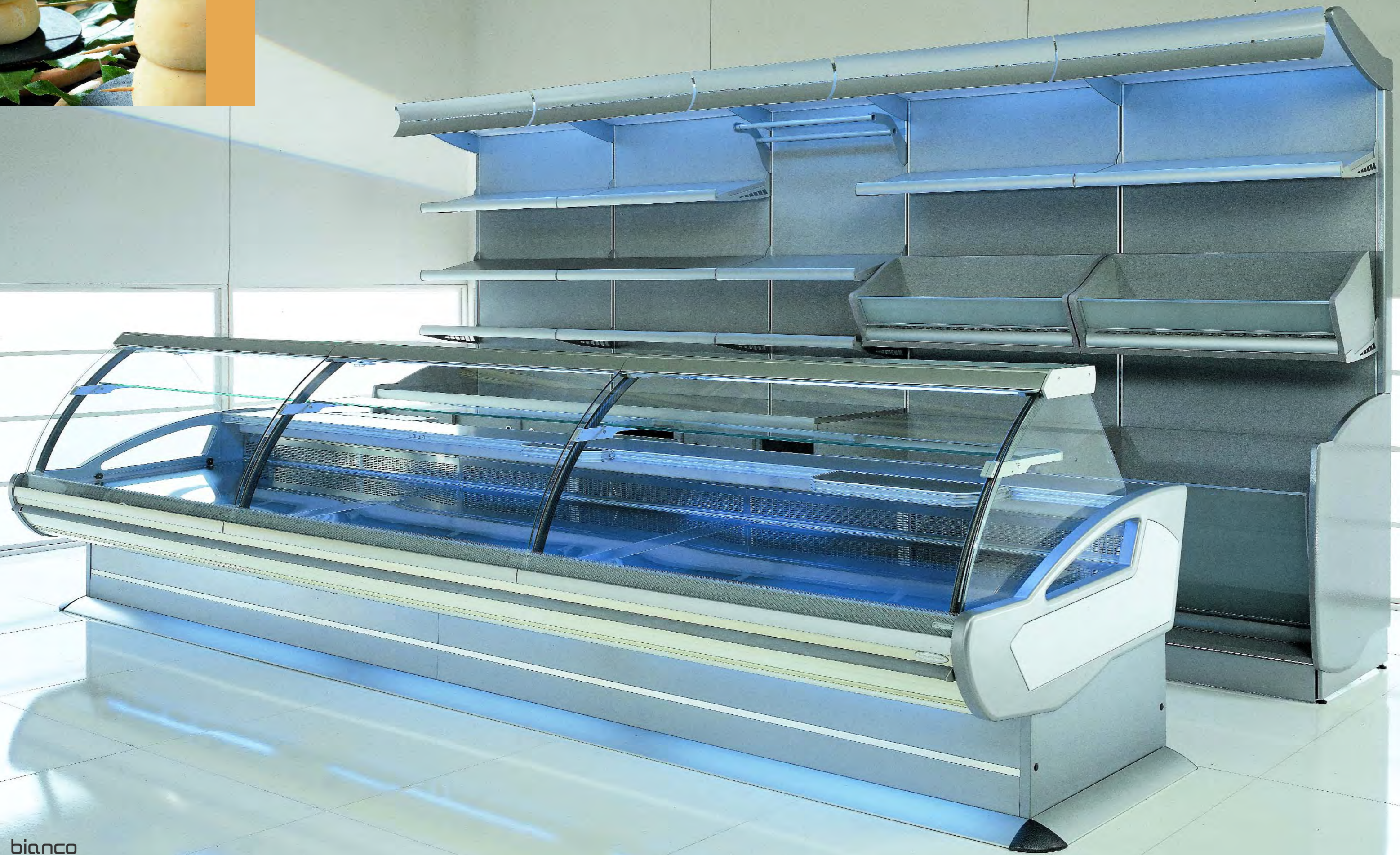




I ] Particolari tecnici del banco Mirage. GB ] Technical details of Mirage counter. F ] Détails techniques de compteur Mirage. D ] Technische Details des Mirage-Tresens.

# Mirage De Luxe

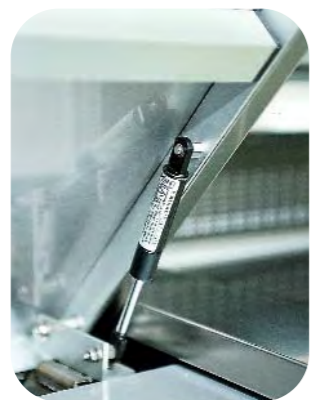
e retrobanco Genius



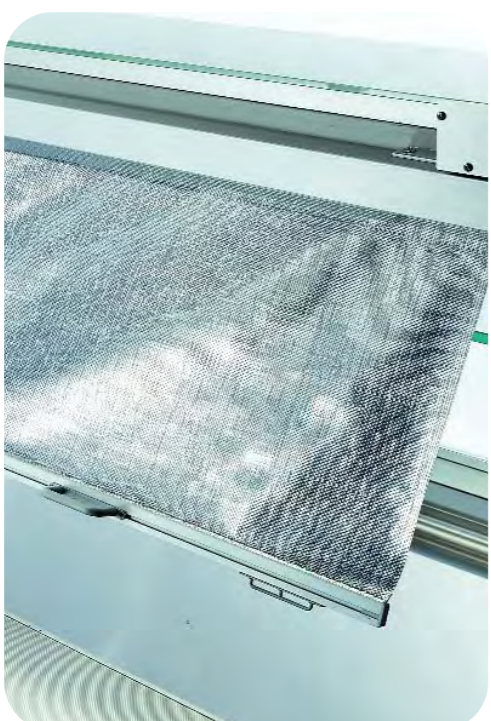
Mirage bianco



I J Mirage: piano espositivo sollevato con pistoni hidro-lift. Retrobanco Genius: scaffalatura modulare e componibile in base alle esigenze (cella refrigerata, portapanetoli, ripiani, ganciera, murale refrigerato). GB J Mirage: display beds are lifted up by 'hidro-lift' pistons. Genius back unit: modular shelves with possibility to be combined following the client's requirements: refrigerated storage, bread container, bottom parts, shelves, hooks, refrigerated upright freezer. F J Mirage: la zone de visualisation s'est soulevée vers le haut par "hidro-lift" pistons. Unité arrière Genius: étagères modulaires avec la possibilité à combiner après les nécessités de client (cellule frigorifique, récipient de pain, parties inférieures, étagères, crochets, vitrine réfrigérée murale). □ J Mirage: durch „Hydro-Lift“-Zylinder angehobene Ausstellfläche. Genius-Hinteraufbau: entsprechend den Anforderungen kombinierbare Regale in Modulbauweise (Kühlzelle, Brotregal, Sockel, Fächer, Haken, Kühlwand).



I ] Optional: portacoltelli, portarotoli, portacarta, piano affettatrice, tendina avvolgibile.  
 GB ] Options: knives-holder, roll holder, paper holder, slicer platform, night curtains.  
 F ] Options: support pour couteaux, support de roulement, support de papier, plateforme de trancheuse, rideaux de nuit.  
 D ] Optional: Messerhalter, Papierhalter, Schnittfläche, Rouleau.



I ] Optional: poggiaborse. GB ] Option: bags holder. F ] Option: support pour le sacs. D ] Optional: Taschenablage.







Mirage De Luxe Legno



e retrobanco Genius



I ] Piano per affettatrice posto sul retrobanco Genius.  
 La sua particolare forma consente un lavoro ergonomico con un limitato ingombro. GB ] Genius back unit complete with slicer platform. Its specific shape give the possibility to better work into a small space. F ] Unité arrière Genius complète avec la plateforme de trancheuse. Sa forme spécifique est conçu pour améliorer le travail dans un petit espace. D ] Schnittfläche im Genius-Hinteraufbau. Die besondere Form erlaubt ergonomisches Arbeiten bei begrenztem Platzbedarf.





Terminale cassa in cristallo



I ] Terminale cassa in cristallo temperato e particolare di tavola calda con vaschette. GB ] Cash desk using tempered glass and detail of hot unit with s/s containers. F ] Comptoir caisse fait en verre tempère et le détail de l'unité chaude avec des bacs. □ ] Kassenstand aus gehärtetem Glas und Detail des Ausstellers für Warm Speisen mit Schalen.

# Mirage De Luxe colore



Mirage blu



Mirage rosso



Mirage giallo

I ] Banco specifico per carne, salumi e latticini. La sua versatilità consente l'inserimento della tavola calda, l'esposizione di pane e pasticceria o di pesce fresco. GB ] Specially designed counter for meat, salami and cheese. Its construction permits the installation of sections hot food display, for bread, pastry and fresh fish. F ] Particulièrement conçu pour la viande, les saucisses et le fromage. Ses system de construction permit l'insertion de unité chaude, de unité pour le pain et pour la pâtisserie, et pour le poisson aussi. D ] Tresen für Fleisch, Wurstwaren und Käseprodukte. Dank seiner Vielseitigkeit kann er durch Aussteller für Warmspeisen, Brot und Backwaren, oder Fisch ergänzt werden.

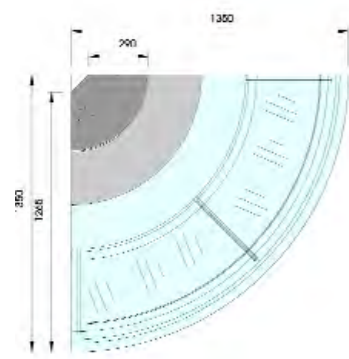




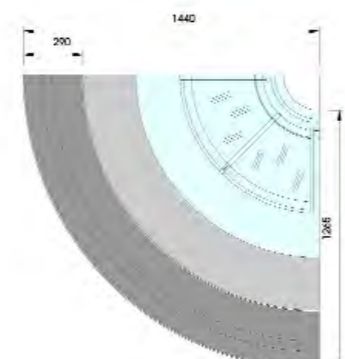
I ] Optional: Cella refrigerata sotto banco con cassettoni e piano per affettatrice spostabile agganciato al piano di lavoro.  
 GB ] Option: refrigerated under counter storage with drawers and sliding slicer platform fixed to the working area. F ] Option: sous stockage frigorifique avec des tiroirs et plateforme glissante pour trancheuse fixée à l'emplacement de travail. D ] Optional: Unterbau-Kühlzelle mit Schubladen und verschiebbarer, an der Arbeitsfläche einhängbarer Schneidefläche.



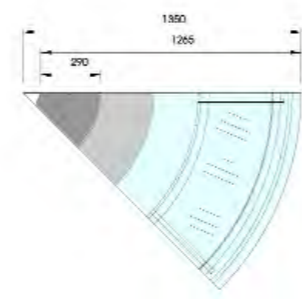
# Informazioni tecniche



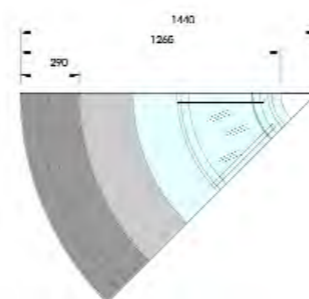
ANGOLO ESTERNO 90°



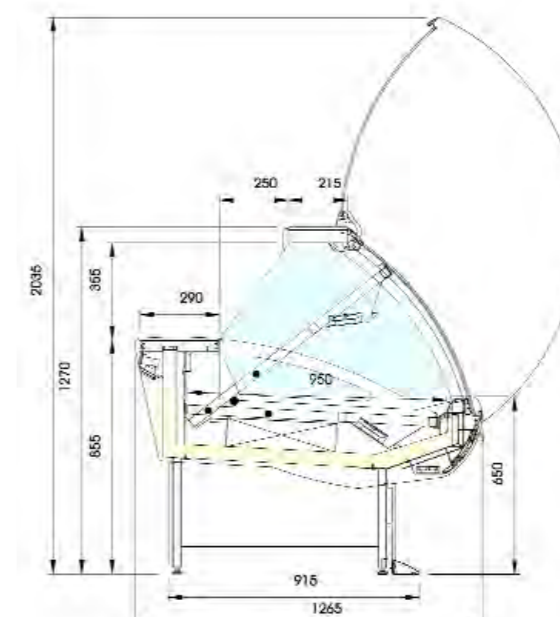
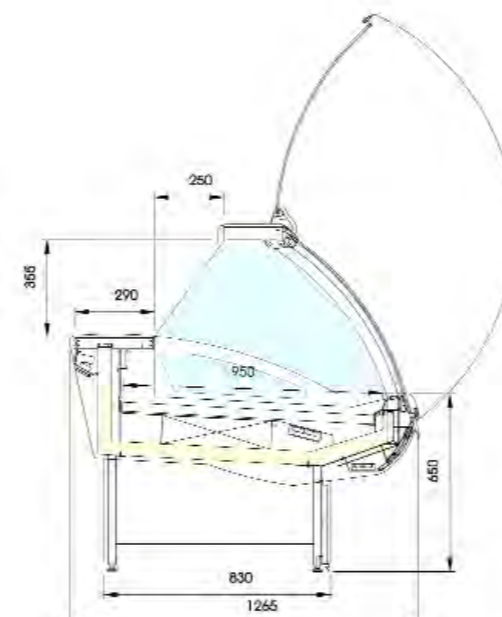
ANGOLO INTERNO 90°



ANGOLO ESTERNO 45°



ANGOLO INTERNO 45°



## CARATTERISTICHE MIRAGE DE LUXE

- vetri curvi su moduli lineari e sferici su angoli, temperati e apribili con pistoni hydro-lift;
- montanti con finitura Dip-print fibra di carbonio;
- piano espositivo in acciaio inox ribaltabile con pistoni;
- quadro elettronico intelligente con programmazione della temperatura in funzione del tipo di prodotto da refrigerare, controllo della ventilazione, degli sbrinamenti, funzione autodiagnosi guasti e registrazione funzionamento per HACCP;
- zoccolo in alluminio con inserti finitura Dip-print fibra di carbonio;
- piano superiore fisso in cristallo temperato effetto "sabbia";
- piano di lavoro in acciaio inox finitura antigraffio;
- predisposizione per piani portabilanca, affettatrici, registratori di cassa ecc.;
- terminale in cristallo temperato o in materiali tradizionali;
- spalla in ABS termoformato con inserti di vari colori;
- frontale illuminato;
- refrigerazione ventilata a valvola;
- disappannamento vetri con aria forzata.
- pianale retro in acciaio inox rinforzato
- portacarte scorrevole in acciaio inox

## CARATTERISTICHE MIRAGE TECH:

- vetri curvi su moduli lineari e sferici su angoli, temperati e apribili con pistoni hydro-lift
- montanti con finitura epossidica colore nero;
- piano espositivo in acciaio inox con piattelli rimovibili manualmente;
- termostato digitale con sbrinamento automatico;
- piano superiore fisso in cristallo trasparente;
- refrigerazione ventilata a valvola
- disappannamento vetri con resistenza
- pianale retro in lamiera plastificata
- portacarte scorrevole in lamiera plastificata
- piano di lavoro inox finitura satinata
- predisposizione per piani portabilanca, affettatrici, registratori di cassa ecc.;
- terminale in cristallo temperato o in materiali tradizionali

## OPTIONAL MIRAGE DE LUXE E MIRAGE TECH:

- Mensola intermedia
- Portacoltelli inox
- Portarotoli
- Poggiaborse
- Portabilanca scorrevole
- Portaffettatrice scorrevole
- Tendina notte
- Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass
- Cella sottobanco ad impianto indipendente con sportelli o cassettoni
- Piano di lavoro in granito a scelta

## VERSIONI MIRAGE DE LUXE E MIRAGE TECH

- Carne, salumi e latticini
- Tavola calda a secco e bagnomaria
- Pesce
- Pasticceria e pane

## TECHNICAL FEATURES MIRAGE DE LUXE

- high curved glasses on straight units, spherical glasses on corner units, tempered glass with opening by 'hydro-lift' pistons;
- supports with 'Dip-print' carbon fibre finishing
- displaying area made of stainless steel, upsetting by pistons
- electronic control board with temperature setting based on the different products to be stocked, electronic fan control, defrosting control, self-diagnosis to check breakdowns and HACCP registration
- Aluminium plinth with carbon fibre 'Dip-print' inserts
- Fixed upper tempered sand-glass shelf
- Working area made of 'no-scratch' stainless steel
- Possibility to add options like scales or slicers platforms, cash platforms, etc.
- Service counter made of tempered glass or more traditional materials
- ABS finishing sides in different colours
- lighted frontal finishing
- ventilated refrigeration with valve
- frontal glass defrosting with forced air
- back unit with reinforced stainless steel
- sliding paper holder made of stainless steel

## TECHNICAL FEATURES MIRAGE TECH:

- high curved glasses on straight units, spherical glasses on corner units, tempered glass with opening by 'hydro-lift' pistons;
- metal supports with epoxy black finishing
- displaying area made of stainless steel, removable by hand
- electronic control board with temperature setting and automatic defrosting
- Aluminium plinth with carbon fibre 'Dip-print' inserts
- Fixed upper glass shelf
- ventilated refrigeration with valve
- frontal glass defrosting with heater
- back unit with plastified steel
- sliding paper holder made of plastified steel
- Working area made of stainless steel
- Possibility to add options like scales or slicers platforms, cash platforms, etc.
- Service counter made of tempered glass or more traditional materials

## OPTIONS FOR MIRAGE DE LUXE & MIRAGE TECH:

- Intermediate shelf
- Cutlery holder made of stainless steel
- Rolls holder
- Frontal shelf for bags
- Sliding scale holder
- Sliding slicer holder
- Night curtains
- Back sliding doors made of plexy-glass
- Undemeath storage cell with independent refrigerating system with doors or drawers
- Working area made of granite marble

## DIFFERENT VERSIONS OF MIRAGE DE LUXE & MIRAGE TECH

- Meat, sausages, cheese
- Hot bain marie or dry unit
- Fish
- Bread and pastry

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MIRAGE DE LUXE

- vitres hautes bombées sur les unités droites, vitres sphériques sur les unités angulaires, verre trempé avec ouverture par pistons hydrauliques
- montant de fibre de carbone avec finissage 'Dip-print'
- partie intérieure de la vitrine faite d'acier inoxydable, ouvrable par des pistons
- tableau de commande électronique avec réglage de la température basé sur les différents produits à stocker, commande électronique de ventilateur, commande de dégivrage, auto diagnose pour vérifier les pannes et l'enregistrement HACCP
- socle d'aluminium avec des 'insertions de fibre de carbone 'Dip-print'
- étagère supérieure fixe de verre trempé et sablé
- emplacement de travail fait en acier inoxydable 'anti-griffure'
- possibilité de rajouter des options comme des plateformes pour balances, tranches, caisse, etc...
- comptoir de service fait de verre trempé ou de matériaux plus traditionnels
- côtés de finition d'Abs dans différentes couleurs
- finissage frontal allumé
- réfrigération aérée avec soupape
- verre frontal dégivrant avec air forcé
- unité arrière avec acier inoxydable renforcé
- support papier glissant fait d'acier inoxydable

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES MIRAGE TECH:

- vitres hautes bombées sur les unités droites, vitres sphériques sur les unités angulaires, verre trempé avec ouverture par pistons hydrauliques
- montant de métal avec finissage époxy noir
- partie intérieure de la vitrine faite d'acier inoxydable, démontable à la main
- tableau de commande électronique avec l'arrangement de la température et le dégivrage automatique
- socle d'aluminium avec des 'insertions de fibre de carbone 'Dip-print'
- étagère supérieure fixe en cristal transparent
- réfrigération aérée avec soupape
- verre frontal dégivrant avec résistance
- unité arrière avec acier plastifié
- support papier glissant fait de acier plastifié
- emplacement de travail fait en acier inoxydable
- possibilité de rajouter des options comme des plateformes pour balances, tranches, caisse, etc...
- comptoir de service fait de verre trempé ou de matériaux plus traditionnels

## OPTIONS POUR MIRAGE DE LUXE ET MIRAGE TECH:

- étagère intermédiaire
- support porte-couteaux fait d'acier inoxydable
- support de rouleau
- étagère frontale porte- sacs
- support de balance glissant
- support de trancheuse glissant
- rideaux de nuit
- portes coulissantes arrière faites de plexiglas
- cellule de stockage avec système frigorifique indépendant avec portes ou tiroirs
- plan de travail fait de granit au choix

## DIFFERENTES VERSIONS MIRAGE DE LUXE ET MIRAGE TECH

- viande, saucisses, fromage
- bain marie chaud ou unité sèche chaude
- poissons
- pain et pâtisserie

## EIGENSCHAFTEN MIRAGE DE LUXE

- gebogenes Glas bei graden Modulen und gerundet bei Eckmodulen, gehärtet und mit „Hydro-Lift“-Zylinder zu öffnen;
- Ständer mit Dip-Print-Finish aus Kohlenfaser;
- Ausstellfläche aus Edelstahl, durch Zylinder kippbar;
- intelligenter Schaltschrank mit entsprechend dem zu kühlenden Produkt programmierbarer Temperatur, Steuerung der Lüftung und Abtaung, Selbstdiagnose und Registrierung für HACCP-Betrieb;
- Aluminiumsockel mit Inserts in Dip-Print-Finish aus Kohlenfaser;
- obere gehärtete feste Glasfläche mit „Sandeffekt“;
- kratzeste Edelstahl-Arbeitsfläche;
- vorbereitet für Flächen für Waage, Schneidemaschine, Kasse usw.;
- Endelement aus gehärtetem Glas oder traditionellen Materialien;
- Seitenteile aus thermogeformtem ABS mit Inserts in verschiedenen Farben;
- beleuchtete Front;
- Kühlung mit Ventililüftung;
- Lüftung gegen Beschlagen der Scheiben;
- hintere Plattform aus verstärktem Edelstahl;
- verschiebbarer Papierhalter aus Edelstahl.

## EIGENSCHAFTEN MIRAGE TECH:

- gebogenes Glas bei graden Modulen und gerundet bei Eckmodulen, gehärtet und mit „Hydro-Lift“-Zylinder zu öffnen;
- Ständer mit schwarzer Epoxidlackierung;
- Ausstellfläche aus Edelstahl mit von Hand herausnehmbaren Tellern;
- Digitalthermostat mit automatischer Abtaung;
- obere gehärtete feste Glasfläche;
- Kühlung mit Ventililüftung;
- Heizung gegen Beschlagen der Scheiben;
- hintere Plattform aus kunststoffbeschichtetem Blech;
- verschiebbarer Papierhalter aus kunststoffbeschichtetem Blech;
- Arbeitsfläche aus Edelstahl in satiniertem Finish;
- vorbereitet für Flächen für Waage, Schneidemaschine, Kasse usw.;
- Endelement aus gehärtetem Glas oder traditionellen Materialien.

## ZUBEHÖR FÜR BEIDE MIRAGE-MODELLE (OPTIONAL)

- Zusatz-Regalelement
- Edelstahl-Messerhalter
- Rollenhalter
- Taschenablage
- verschiebbare Fläche für die Waage
- verschiebbare Fläche für die Schneidemaschine
- Nachtroulean
- hinterer Verschluss durch Schiebetüren aus Plexiglas
- autonome Unterbau-Kühlzelle mit Türen oder Schubladen
- Arbeitsfläche aus Granit nach Wahl

## VERSIONEN MIRAGE DE LUXE UND MIRAGE TECH

- Fleisch, Wurst- und Käsewaren
- Warm Speisen im Wasserbad und Trocken
- Fisch
- Brot und Backwaren



# Mirage

COORDINAMENTO  
ENZO DI SERAFINO

DESIGN  
GARO' DESIGN E CENTRO RICERCHE  
E SVILUPPO FRIGOMECCANICA

PROGETTO GRAFICO E ART DIRECTION  
RING



FRIGOMECCANICA ] 64019 Tortoreto (TE) Italy ] via Salinello Km 1 ] tel. 0861 7712 r.a. fax 0861 788122 ]  
info@frigomeccanica.com www.frigomeccanica.com