

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольяти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://frigomeccanica.nt-rt.ru> || fab@nt-rt.ru

Витрина для мяса Mirage Squared.

Технические характеристики



FRIGO SMARTAIR®

MIRAGE SQUARED È DOTATO DI IMPIANTO REFRIGERANTE VENTILATO CON UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA O INTERNA E PUÒ ESSERE EQUIPAGGIATO CON CONTROLLO DI UMIDITÀ AD ULTRASUONI (OPTIONAL) PER GARANTIRE E MIGLIORARE LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI FRESCHI TIPO LE CARNI, CON ADATTAMENTO ALLE VARIAZIONI AMBIENTALI. UN SISTEMA SEMPLICE E NATURALE A BASSO IMPATTO ECONOMICO E DI GESTIONE.

Mirage Squared has a fan-assisted refrigeration system with remote or integral condenser unit and can be fitted with optional ultrasound humidity control to guarantee and improve the conservation of fresh products such as meat, with adaptation to changes in environmental conditions. A simple, natural, inexpensive solution with low running costs. A vast assortment of finishing materials and colours, for creating an elegant, personalised, unique interior.

Mirage Squared est équipé d'un système réfrigérant ventilé avec une unité de condensation à distance ou interne, et peut être doté d'un contrôle d'humidité par ultrasons (option) pour garantir et améliorer la conservation des produits frais tels que la viande, avec ajustement en fonction des variations environnementales. Un système simple et naturel, avec un faible impact économique et de gestion. Une large sélection de matériaux de revêtement et de couleurs pour créer un espace élégant, personnalisé et unique.

Mirage Squared ist mit einer Umluft-Kühlanlage mit remoter oder interner Kondensatoreinheit ausgerüstet und kann (optional) mit einer Ultraschall-Feuchtigkeitssteuerung ergänzt werden, um die Konservierung von Frischware wie Fleisch zu garantieren und zu verbessern, denn sie reagiert auf Umgebungsveränderungen. Ein schlichtes, natürliches System mit geringem wirtschaftlichen und Bedienungsaufwand. Es sind viele Beschichtungen und Farben erhältlich, um ein individuelles, elegantes, besonderes Ambiente zu schaffen.

Mirage Squared consta de un sistema refrigerante con unidad de condensación remota o incorporada y puede dotarse de control de humedad por ultrasonido (accesorio opcional) para garantizar la conservación de productos frescos como las carnes, adaptándose a las variaciones ambientales. Un sistema simple y natural, con bajo impacto económico y de gestión. Surtida gama de materiales de revestimiento y colores para crear un ambiente elegante, personalizado y exclusivo.

Mirage Squared's structure ensures perfect, well lit, unobstructed display of the product. First choice quality materials and finishes for a top-of-the-range counter with Frigoconnect 4.0 Control and connectivity system: an app for on-line remote control of the counter, with "push" messaging service and the sending of operating data to a cloud platform.

Die Struktur von Mirage Squared sorgt für eine perfekte Präsentation des Produktes, hell, mit freier Sicht. Werkstoffe und Oberflächen in höchster Qualität für eine premium-theke mit Kontrollsystem und Konnektivität 4.0 Frigoconnect: eine App für die Fernsteuerung der Theke über Internet mit push-nachrichten-service und Sendung von Betriebsdaten an die Cloud-Plattform.

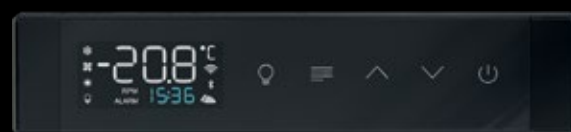
La structure de Mirage Squared assure une présentation parfaite, linéaire et lumineuse du produit. Des matériaux et des finitions de très haute qualité pour un comptoir haut de gamme caractérisé par le système de contrôle et connectivité 4.0 Frigoconnect: une application pour la gestion à distance du comptoir en réseau, avec le service de messagerie « push » et l'envoi des données d'exploitation à la plateforme cloud.

Luminosa y sin interrupciones, la estructura de Mirage Squared ofrece una perfecta exposición de los productos. Materiales y acabados de altísimo nivel para un mostrador tope de gama caracterizado por el sistema de control y conectividad 4.0 Frigoconnect: una aplicación para la gestión remota del mostrador online, con servicio de mensajes "push" y envío de datos de funcionamiento a la plataforma en la nube.

FRIGOCONNECT® IOT

INDUSTRY 4.0

LA STRUTTURA DI MIRAGE SQUARED ASSICURA UNA PERFETTA ESPOSIZIONE DEL PRODOTTO, LUMINOSA E SENZA OSTACOLI. MATERIALI E FINITURE DI ALTISSIMO LIVELLO PER UN BANCO TOP DI GAMMA CARATTERIZZATO DAL SISTEMA DI CONTROLLO E CONNETTIVITÀ 4.0 FRIGOCONNECT: UN'APP PER LA GESTIONE REMOTA DEL BANCO IN RETE, CON SERVIZIO DI MESSAGGERIA "PUSH" ED INVIO DEI DATI DI FUNZIONAMENTO VERSO PIATTAFORMA CLOUD.



Mirage Squared





🇮🇹 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.

🇬🇧 COUNTER SPECIFICALLY DESIGNED FOR MEAT, COLD CUTS AND
CHEESE. VERSATILE DESIGN ALLOWS INCLUSION OF HOT FOOD, BREAD,
CONFECTIONERY AND FRESH FISH SECTIONS.

🇫🇷 COMPTOIR SPÉCIFIQUEMENT CONÇU POUR LA VIANDE, LES
SAUCISSES ET LE FROMAGE. SA POLYVALENCE PERMET LA PRÉSENTATION
DE PLATS CHAUDS, PAINS, PÂTISSERIES OU POISSON FRAIS.

🇩🇪 THEKE FÜR FLEISCH, WURSTWAREN UND MILCHPRODUKTE. FLEXIBEL
EINSETZBAR AUCH FÜR WARMES SPEISEN, BROT, GEBÄCK ODER FISCH.



OPTIONAL



🇮🇹 Optional: cella refrigerata a sportelli o cassettoni con refrigerazione statica e temperatura indipendente dal banco.

🇬🇧 Optional: refrigerated drawer or cupboard compartment with static refrigeration and temperature controlled independently from counter.

🇫🇷 En option: chambre froide avec portes ou tiroirs avec réfrigération statique et température indépendante du comptoir.

🇩🇪 Optional: Kühlzelle mit Türen oder Auszüge mit statischer Kühlung und thekenunabhängiger Temperatur.

Mirage Squared



🇮🇹 Mirage Squared standard ha i piani espositivi in acciaio inox AISI 304 asportabili ed impianto refrigerante ventilato a valvola con regolazione della velocità dell'aria. Anche i portacarta inox sono di serie come le prese Schuko 220V. I vetri sono apribili verso l'alto con pistoni hidro-lift ed hanno disappannamento ad aria con comando.

🇬🇧 Standard Mirage Squared has removable AISI 304 stainless steel display surfaces and valve-controlled forced-air refrigeration system with air speed adjustment. Stainless steel paper dispensers and the 220V Schuko socket are standard. Glass panels open upward with hydro-lift pistons and have forced-air demisting system with on-off control.

🇫🇷 Mirage Squared standard présente des plans d'exposition en acier inox AISI 304 amovibles et un système de réfrigération à froid ventilé à soupape avec régulation de la vitesse de l'air. Les porte-essuie-tout inox et les prises Schuko 220V font partie de l'équipement standard. Les vitres sont relevables par vérins hydro-lift, le dégivrage par circulation d'air est sur commande.

🇩🇪 Mirage Squared serienmäßig mit herausnehmbaren Präsentationsflächen aus Edelstahl AISI 304, Ventilkuhlung mit Umluft mit regulierbarer Stärke, Papierrollenhaltern aus Edelstahl und 220V-Schutzkontaktsteckdosen. Mit Hidro-Lift-Kolben hochklappbare Frontverglasung mit zuschaltbarem Antibeschlag-Belüftungssystem.



🇮🇹 A richiesta (optional) è possibile montare la chiusura posteriore con tenda avvolgibile o sportelli in plexiglass scorrevoli.

🇬🇧 The rear can be enclosed by a roller blind or sliding Plexiglass doors on request (optional).

🇫🇷 Sur demande (option) il est possible de monter la fermeture arrière avec un rideau de nuit ou des portes en plexiglas coulissantes.

🇩🇪 Als Optional Rückseite mit Nachttrollo oder Plexiglas-Schiebetüren.



Mirage Squared



OPTIONAL



PORTACARTE DI SERIE
PAPER DISPENSER AS STANDARD / PORTE-ESSUIE-TOUT DE SÉRIE
SERIENMÄSSIGE PAPIERROLLENHALTER

🇮🇹 Mirage Squared può essere dotato (optional) del piano espositivo in acciaio inox AISI 304, ribaltabile verso l'alto mediante pistoni hidro-lift che permette di avere le ventole sospese e di poter lavare la vasca con acqua, soluzione ottima per la macelleria. L'impianto refrigerante è ventilato con regolazione della velocità dell'aria sia con pianale ribaltabile che con piano fisso asportabile (di serie).

🇬🇧 Mirage Squared can be fitted (optional) with AISI 304 display surface which tips up by means of hydro-lift pistons, allowing the fans to be top-mounted so that the tank can be washed with water, ideal for butchers' stores. The refrigeration system is forced-air type with air speed adjustment with either tip-up or fixed removable (standard) display surface.

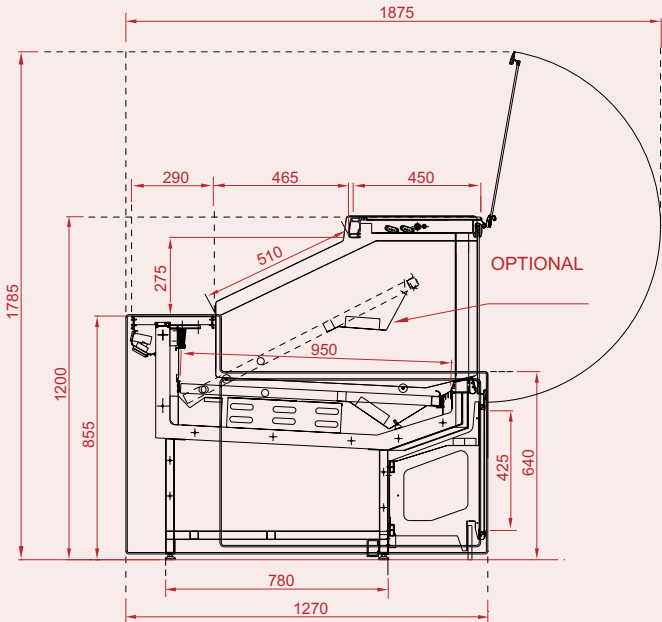
🇫🇷 Mirage Squared peut être équipé (option) d'un plan d'exposition en acier inox AISI 304, relevable par vérins hydro-lift, ce qui permet de suspendre les ventilateurs et de laver le bac avec de l'eau, solution idéale pour la boucherie. Le système de réfrigération produit un froid ventilé avec régulation de la vitesse de l'air, avec plan d'exposition rabattable ou fixe amovible (de série).

🇩🇪 Als Optional mit Hidro-Lift-Kolben hochklappbare Präsentationsfläche aus Edelstahl AISI 304, sodass die Gebläse oben sind und die Wanne mit Wasser gereinigt werden kann – ideal für die Fleischabteilung. Umluftkühlung mit regulierbarer Stärke, sowohl bei hochklappbarer, als auch bei herausnehmbarer Standard-Präsentationsfläche.

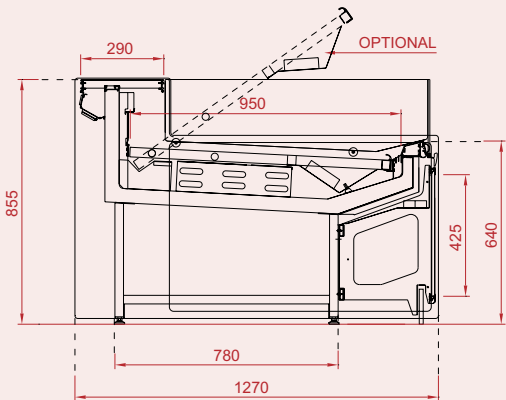
Mirage Squared



MIRAGE SQUARED

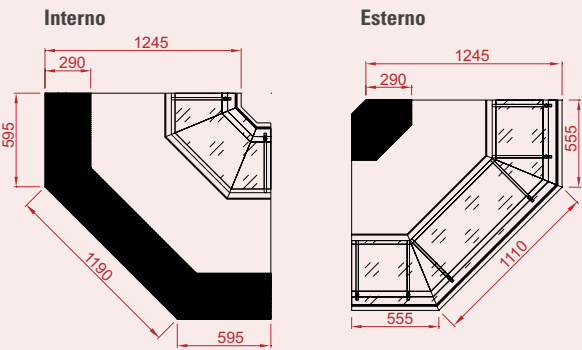


MIRAGE SQUARED SELF



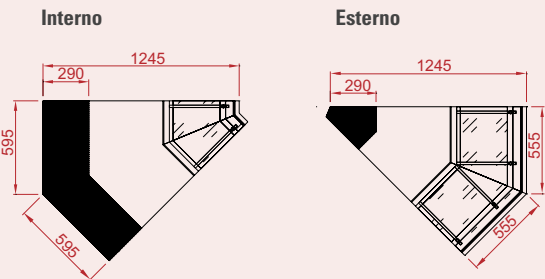
ANGOLO 90° SQUARED

90° CORNER SQUARED / ANGLE 90° SQUARED
90°-ECKMODUL SQUARED



ANGOLO 45° SQUARED

45° CORNER SQUARED / ANGLE 45° SQUARED
45°-ECKMODUL SQUARED



CARATTERISTICHE MIRAGE SQUARED:

- vetri dritti su moduli lineari e angoli, temperati e apribili con pistoni hydro-lift
- piani espositivi asportabili in acciaio inox o acciaio colore nero
- piano superiore fisso in cristallo temperato
- piano di lavoro in acciaio inox o acciaio colore nero
- predisposizione per piani portabiltà, affettatrici, registratori di cassa ecc.
- termostato digitale con sbrinatorio automatico
- spalla in ABS termoformato con inserti di vari colori
- refrigerazione ventilata a valvola
- disassamento vetri con aria forzata
- pianale retro in acciaio inox rinforzato
- portacarte scorrevole in acciaio inox



MIRAGE SQUARED FEATURES:

- straight tempered glass front on straight and corner units, with opening by 'hydro-lift' pistons
- stainless or black steel removable display surfaces
- fixed tempered plate glass top shelf
- stainless or black steel worktop
- able to take optionals such as scales, slicer, cash register platforms,
- digital thermostat with automatic defrosting
- ABS side panels with inserts in a variety of colours
- forced-air refrigeration with control valve
- forced-air demisting system
- reinforced stainless steel back counter
- stainless steel sliding paper dispenser



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MIRAGE SQUARED:

- vitres droites sur les modules linéaires et d'angle, en verre trempé, avec ouverture par vérins hydro-lift
- plans d'exposition amovibles en acier inox ou acier noir
- tablette supérieure fixe en verre trempé
- plan de travail en acier inox ou acier noir
- pré-équipement pour comptoirs balances, trancheuses, caisses, etc.
- thermostat digital avec dégivrage automatique
- joue en ABS thermoformée dans différents coloris
- réfrigération ventilée à soupape
- dégivrage vitrines par air forcé
- arrière de comptoir en acier inox renforcé
- porte-essuie tout coulissant en acier inox



EIGENSCHAFTEN MIRAGE SQUARED:

- Glasscheiben für lineare und Eckmodule gerade, getempert und mit Hydro-Lift-Kolben hochklappbar
- herausnehmbare Präsentationsflächen aus Edelstahl oder schwarzem Stahl
- fest eingebaute obere Ablage aus getempertem Glas
- Arbeitsfläche aus Edelstahl oder schwarzem Stahl
- vorbereitet für Abstellflächen für Waage, Schneidemaschine, Registrierkasse, usw.
- Digital-Thermostat mit automatischem Abtauen
- Seitenteile aus thermogeformtem ABS mit verschiedenfarbigen Einsätzen
- Ventilkuhlung mit Umluft
- Antibeschlag-Scheibenbelüftung
- rückwärtige Fläche aus verstärktem Edelstahl
- verschiebbarer Papierrollenhalter aus Edelstahl.

VERSIONI MIRAGE SQUARED:

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

MIRAGE SQUARED VERSIONS:

- Meat, cold cuts and dairy
- Dry or bain marie hot food display
- Fish
- Confectionery and bread

VERSIONS MIRAGE SQUARED:

- Viande, saucisses et fromage
- Vitrine chaleur sèche et bain-marie
- Poisson
- Pâtisserie et pain

AUSFÜHRUNGEN MIRAGE SQUARED:

- Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte
- Warme Theke, trocken und mit Wasserbad
- Fisch
- Brot und Gebäck

COLORE SPALLA
SIDE PANEL COLOUR
COLORIS JOUE
FARBE FÜR SEITENTEILE



Bianco



Nero



Acciaio inox
Aisi 304



Nero

COLORI STRUTTURA
STRUCTURE COLOURS
COLORIS MEUBLE CAISSE
FARBE FÜR DIE STRUKTUR



Argento



Nero

FASCIA FRONTALE
FRONT FASCIA
BANDEAU FRONTAL
FRONTLEISTE



Rovere
America



Nottingham
oak



Olmo
vintage



White
wood



Yellowstone
wood



Bianco



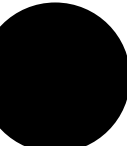
Avorio



Bordeaux



Antracite



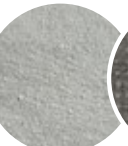
Nero



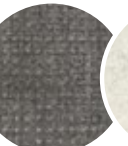
Metalsteel



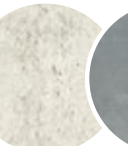
Ironmust



Bronx



Storm



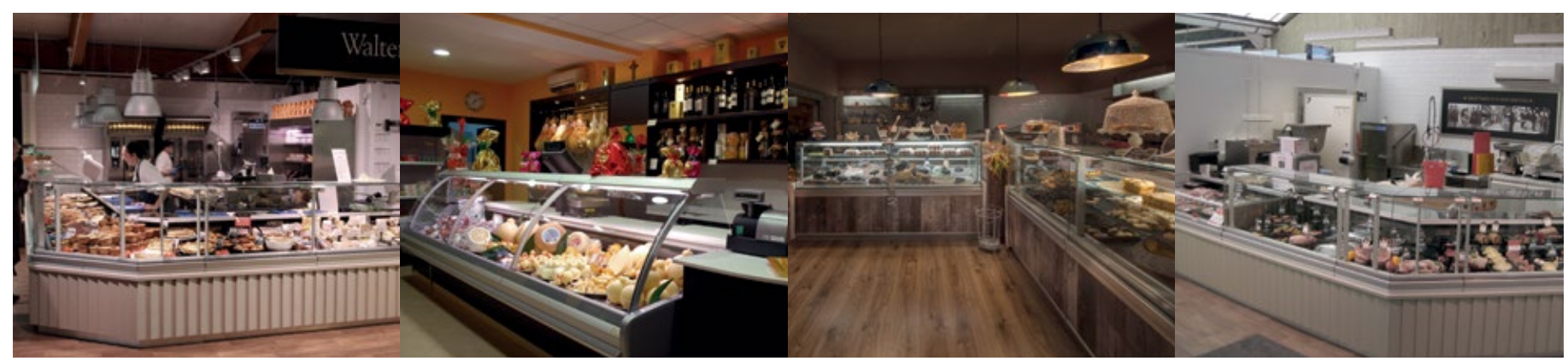
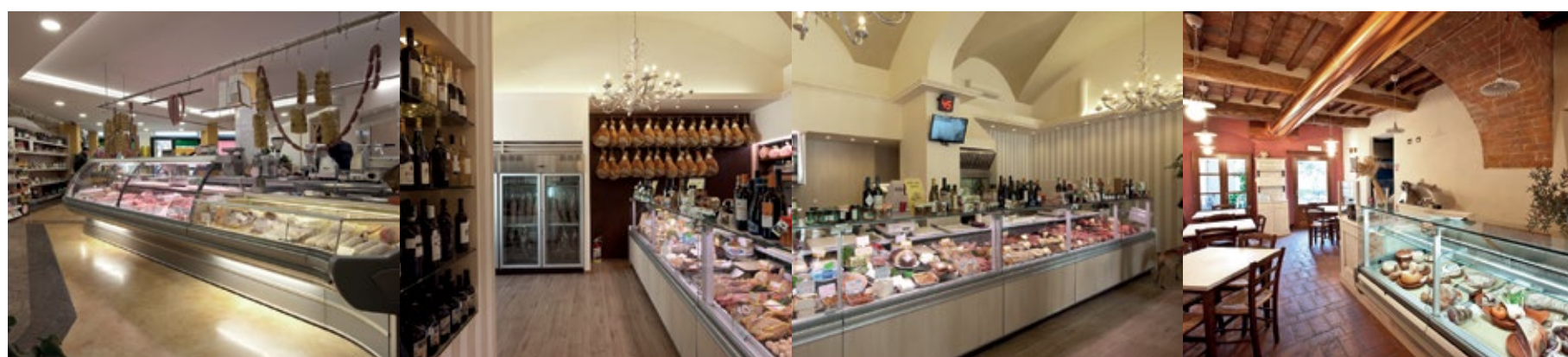
Matera



Malta
grigia

FRIGOMECCANICA NEL MONDO

FRIGOMECCANICA IN THE WORLD
FRIGOMECCANICA DANS LE MONDE INTIER
FRIGOMECCANICA EN TODO EL MUNDO
FRIGOMECCANICA WELTWEIT



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://frigomeccanica.nt-rt.ru> || fab@nt-rt.ru