

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
Новобурск (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

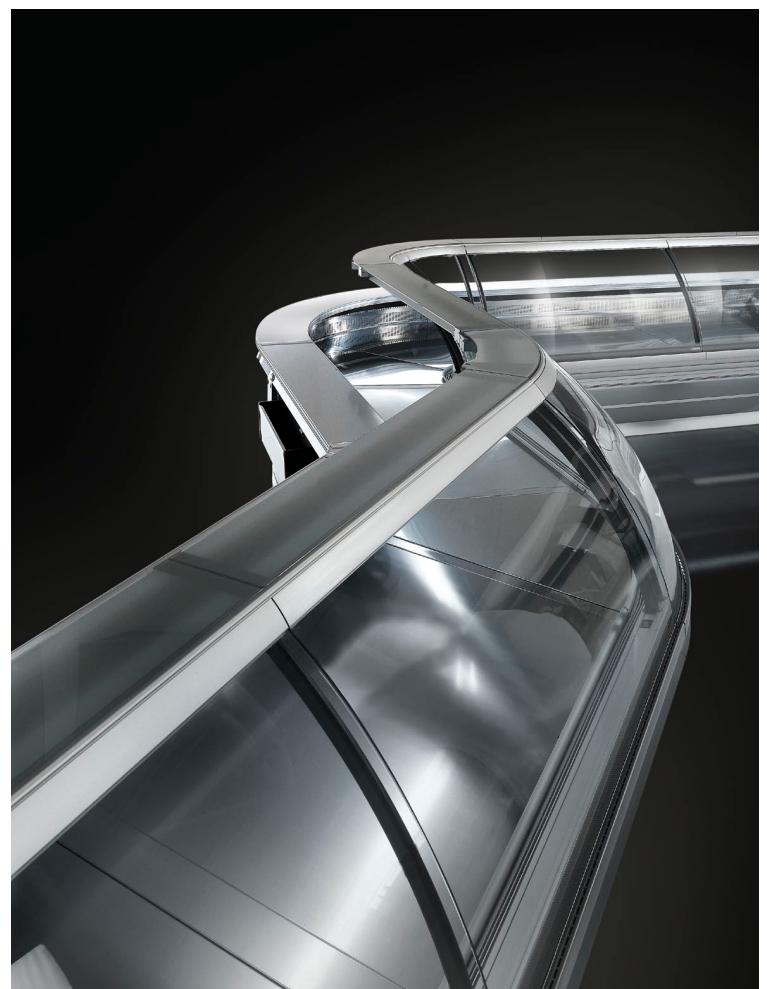
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар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

Витрина для мяса Mirage. Технические характеристики



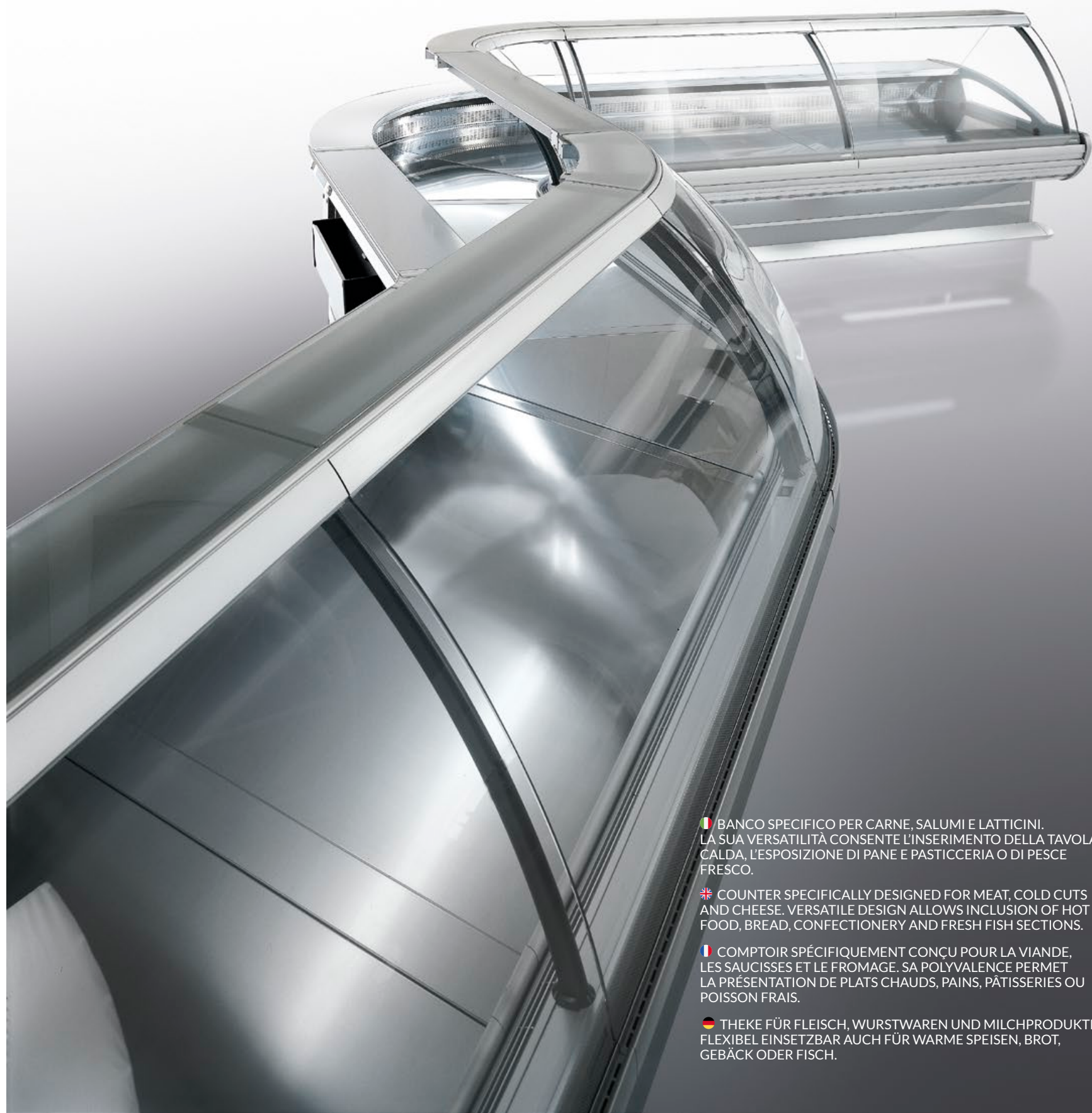
🇮🇹 BANCO SPECIFICO PER CARNE, SALUMI E LATTICINI.
LA SUA VERSATILITÀ CONSENTE L'INSERIMENTO DELLA
TAVOLA CALDA, L'ESPOSIZIONE DI PANE E PASTICCERIA O DI
PESCE FRESCO.

🇬🇧 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.

Mirage De Luxe



ITALY 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.

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

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

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



ITALY Mirage De Luxe ha il frontale inferiore con illuminazione ed il particolare zoccolo perimetrale in alluminio, come elemento di design ottimizzato per facilitarne la pulizia. I vetri sono apribili verso l'alto con pistoni hidro-lift e con disappannamento ad aria a comando. L'illuminazione di Mirage De Luxe è a led di colore adeguato sul piano espositivo e sul frontale.

UNITED KINGDOM The Mirage De Luxe features illuminated lower fascia and a distinctive aluminium plinth which also simplifies cleaning. Glass panels open upward with hydro-lift pistons and have forced-air demisting system with on-off control. Mirage De Luxe has LED lighting of a suitable colour on the display surface and front.

FRANCE Mirage De Luxe présente un bandeau inférieur avec éclairage et un socle en aluminium, élément design optimisé pour faciliter le nettoyage. Les vitres sont relevables par vérins hydro-lift, le dégivrage par circulation d'air est sur commande. Mirage De Luxe est doté d'un éclairage à led de couleur adaptée sur le plan d'exposition et sur le bandeau.

GERMANY Mirage De Luxe mit Beleuchtung im unteren Frontbereich und einfach zu reinigender Sockelleiste aus Aluminium. Mit Hidro-Lift-Kolben hochklappbare Frontverglasung. Zuschaltbares Antibeschlag-Gebläse. LED-Beleuchtung farblich auf Ausstellungsfläche und Front abgestimmt.





Mirage Tech



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

🇬🇧 Mirage Tech has removable AISI 304 stainless steel display surfaces and valve-controlled forced-air refrigeration system with air speed adjustment. Paper dispensers and the 220V Schuko socket are standard. Glass panels open upward with hydro-lift pistons.

🇫🇷 Mirage Tech 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 et les prises Schuko 220V font partie de l'équipement standard. Les vitres sont relevables par vérins hydro-lift.

🇩🇪 Mirage Tech mit herausnehmbaren Präsentationsflächen aus Edelstahl AISI 304, Ventilkühlung mit Umluft mit regulierbarer Stärke, serienmäßig Papierrollenhalter und 220V-Schutzkontaktdeckdosen. Mit Hidro-Lift-Kolben hochklappbare Frontverglasung.



Mirage De Luxe



🇮🇹 Mirage De Luxe ha di serie il piano espositivo in acciaio inox AISI 304, ribaltabile verso l'alto mediante pistoni hidro-lift che permette di avere le ventole sospese e poter lavare la vasca con acqua, soluzione ottima per la macelleria. L'impianto refrigerante è ventilato con regolazione della velocità dell'aria.

🇬🇧 Mirage De Luxe is fitted as standard 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.

🇫🇷 Mirage De Luxe offre de série 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.

🇩🇪 Mirage De Luxe serienmäßig mit Präsentationsfläche aus Edelstahl AISI 304, mit Hidro-Lift-Kolben hochklappbar, sodass die Gebläse oben sind und die Wanne mit Wasser gereinigt werden kann – ideal für die Fleischabteilung. Umluftkühlung mit regulierbarer Stärke.

OPTIONAL *Mirage
Tech / Mirage
De Luxe*

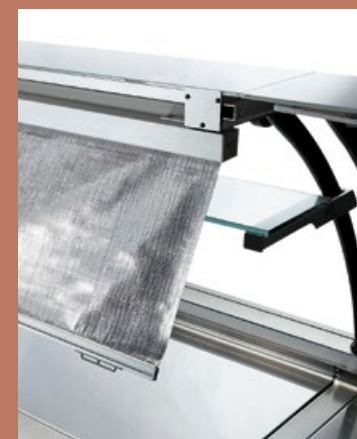
🇮🇹 Optional: cella refrigerata a sportelli o cassettoni con refrigerazione statica e temperatura indipendente dal banco

🇬🇧 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.

SUPPORTO PER BORSE
BAGS HOLDER / SUPPORT POUR LE SACS / TASCHENABLAGE



Tendina avvolgibile
Pull-down night-shade
Rideau de nuit à enrouleur
Rollo



Portacoltelli
Knife rack
Support à couteaux
Messerhalter



Portarotoli
Roll holder
Porte-rouleaux
Papierrollenhalter



Piano affettatrice
Slicer platform (standard)
Comptoir trancheuse (de série)
Stellfläche für Schneidemaschine (serienmäßig)



Disappannamento vetro con ventilazione
Forced-air demisting system
Dégivrage vitre par ventilation
Antibeschlag-System mit Belüftung



Piano agganciabile supplementare
Removable additional surface
Tablette accrochable supplémentaire
Einhängbare zusätzliche Ablage



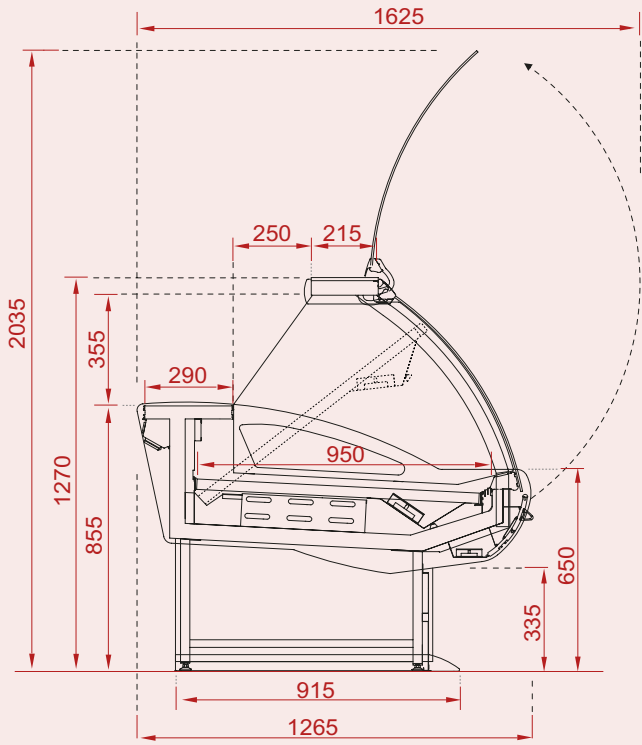
**DI SERIE
STANDARD
DE SERIE
SERIENMÄSSIG**
Portacarta (di serie)
Paper dispenser (standard)
Porte-essuie-tout (de série)
Papierrollenhalter (serienmäßig)



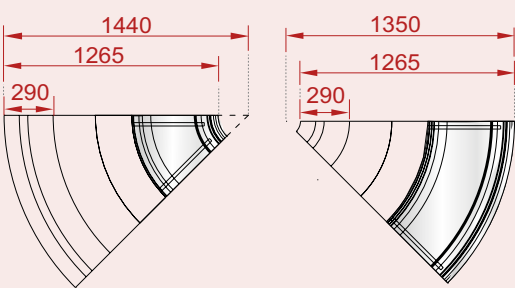
**DI SERIE
STANDARD
DE SERIE
SERIENMÄSSIG**
Apertura vetro con pistoni (di serie)
Glass opened by piston systems (standard)
Ouverture vitre par vérins (de série)
Hochklappbare Frontverglasung mit Kolben (serienmäßig)

Mirage De Luxe / Tech

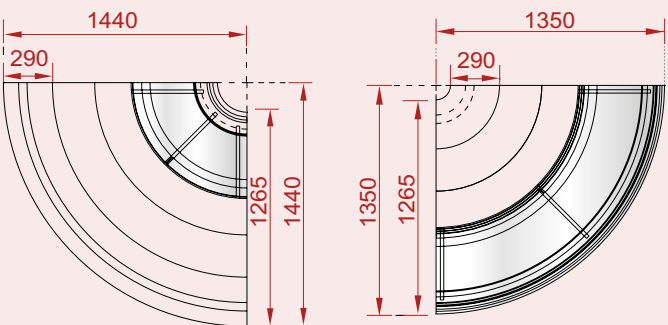
SEZIONE MIRAGE DE LUXE MIRAGE DE LUXE CROSS-SECTION / SECTION MIRAGE DE LUXE ABSCHNITT MIRAGE DE LUXE



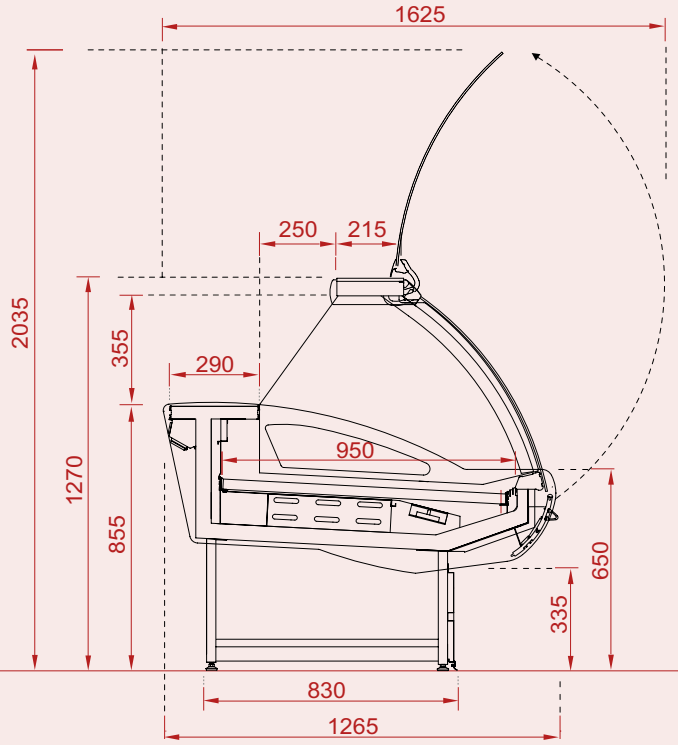
ANGOLO 45° DE LUXE - TECH 45° CORNER DE LUXE - TECH / ANGLE 45° DE LUXE - TECH 45°-ELEMENT DE LUXE - TECH



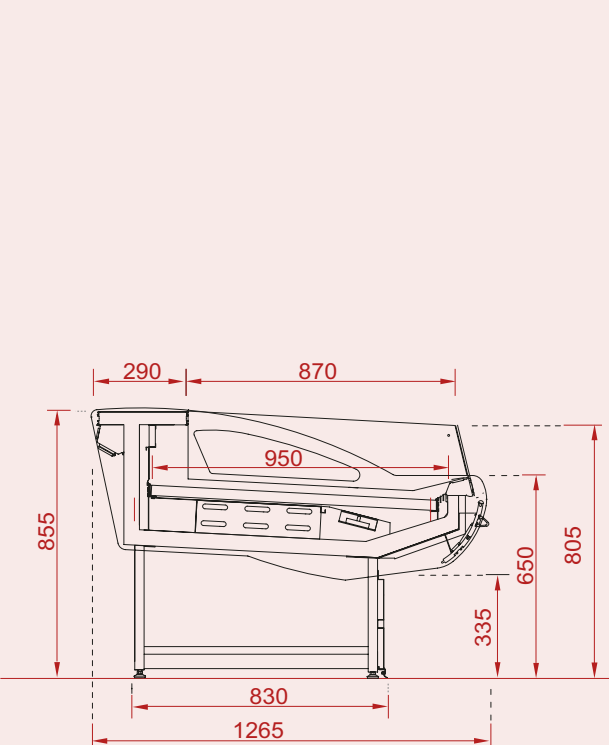
ANGOLO 90° DE LUXE - TECH 90° CORNER DE LUXE -TECH / ANGLE 90° DE LUXE - TECH 90°-ELEMENT DE LUXE - TECH



SEZIONE MIRAGE TECH MIRAGE TECH CROSS-SECTION / SECTION MIRAGE TECH ABSCHNITT MIRAGE TECH



SEZIONE MIRAGE SELF MIRAGE SELF CROSS-SECTION / SECTION MIRAGE SELF ABSCHNITT MIRAGE SELF



CARATTERISTICHE MIRAGE DE LUXE:

- vetri curvi su moduli lineari e sferici su angoli, temperati e apribili con pistoni hydro-lift
- piano espositivo in acciaio inox ribaltabile con pistoni
- piano superiore fisso in cristallo temperato
- piano di lavoro in acciaio inox
- predisposizione per piani portabilancia, affettatrici, registratori di cassa ecc.
- termostato digitale con sbrinamento automatico
- 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
- 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 acciaio inox rinforzato
- portacarte scorrevole in acciaio inox
- piano di lavoro inox finitura satinata
- predisposizione per piani portabilancia, affettatrici, registratori di cassa ecc.

VERSIONI MIRAGE DE LUXE E MIRAGE TECH:

- carne, salumi e latticini
- tavola calda a secco e bagnomaria
- pesce
- pasticceria e pane

MIRAGE DE LUXE FEATURES:

- curved front on straight units, spherical front on corner units, tempered glass with opening by 'hydro-lift' pistons
- stainless steel display surface with piston tip-up system
- fixed tempered plate glass top shelf
- stainless 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
- illuminated front fascia
- forced-air refrigeration with control valve
- forced-air demisting system
- reinforced stainless steel back counter
- stainless steel sliding paper dispenser

TECHNICAL FEATURES MIRAGE TECH:

- curved front on straight units, spherical front on corner units, tempered glass with opening by 'hydro-lift' pistons
- stainless steel display surface with easily removable shelves
- digital thermostat with automatic defrosting
- fixed top shelf in clear plate glass
- forced-air refrigeration with control valve
- heater demisting system
- reinforced stainless steel back counter
- stainless steel sliding paper dispenser
- satined stainless steel worktop
- able to take optionals such as scales, slicer, cash register platforms

MIRAGE DE LUXE & MIRAGE TECH VERSIONS:

- meat, cold cuts and dairy
- dry or bain marie hot food display
- fish
- confectionery and bread

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MIRAGE DE LUXE:

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MIRAGE TECH:

- vitres bombées sur les modules linéaires et vitres sphériques sur les modules d'angle, en verre trempé, avec ouverture par vérins hydro-lift
- plan d'exposition en acier inox avec tablettes amovibles manuellement
- thermostat digital avec dégivrage
- tablette supérieure fixe en verre transparent
- réfrigération ventilée à soupape
- dégivrage vitrines par résistance
- arrière de comptoir en acier inox renforcé
- porte-essuie-tout coulissant en acier inox
- plan de travail inox finition satinée
- pré-équipement pour comptoirs balances, trancheuses, caisses, etc.

VERSIONS MIRAGE DE LUXE ET MIRAGE TECH:

- viande, saucisses et fromage
- vitrine chaleur sèche et bain-marie
- poisson
- pâtisserie et pain

MERKMALE MIRAGE DE LUXE:

- Glasscheiben für lineare Module konvex, für Eckmodule gerundet, getempert und mit Hidro-Lift-Kolben zum Hochklappen
- mit Kolben hochklappbare Präsentationsfläche aus Edelstahl
- fest eingebaute obere Ablage aus getempertem Glas – Arbeitsfläche aus Edelstahl
- vorbereitet für Abstellflächen für Waage, Schneidemaschine, Registrierkasse, usw.
- Digital-Thermostat mit automatischem Abtauen
- Seitenteile aus thermogeformtem ABS mit verschiedenfarbigen Einsätzen
- beleuchtete Front
- Ventilkuhlung mit Umluft
- Antibeschlag-Scheibenbelüftung
- rückwärtige Fläche aus verstärktem Edelstahl
- verschiebbarer Papierrollenhalter aus Edelstahl

MERKMALE MIRAGE TECH:

- Glasscheiben für lineare Module konvex, für Eckmodule gerundet, getempert und mit Hidro-Lift-Kolben zum Hochklappen
- Präsentationsfläche aus Edelstahl mit von Hand herausnehmbaren Tellern
- Digital-Thermostat mit automatischem Abtauen
- fest eingebaute obere Ablage aus gehärtetem Glas
- Ventilkuhlung mit Umluft
- Antibeschlag-Scheibenheizung mit Widerstand
- rückwärtige Fläche aus verstärktem Edelstahl
- verschiebbarer Papierrollenhalter aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Edelstahl Finish satiniert
- Vorbereitet für Abstellflächen für Waage, Schneidemaschine, Registrierkasse, usw.

AUSFÜHRUNGEN MIRAGE DE LUXE UND MIRAGE TECH:

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

COLORE SPALLA SIDE PANEL COLOUR COLORIS JOUE FARBE FÜR SEITENTEILE



Argento

FASCIA FRONTALE SUPERIORE TOP FRONT FASCIA BANDEAU FRONTAL SUPÉRIEUR OBERE FRONTLEISTE



Argento



Rosso



Blu



Bianco



Nero

FASCIA FRONTALE INFERIORE BOTTOM FRONT FASCIA BANDEAU FRONTAL INFÉRIEUR UNTERE FRONTLEISTE



Argento



Rovere polare



Rovere Shabby



Rovere America



Nothingam oak



Olmo vintage



White wood



Yellowstone wood



Bianco



Nero



Bordeaux



Avorio



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