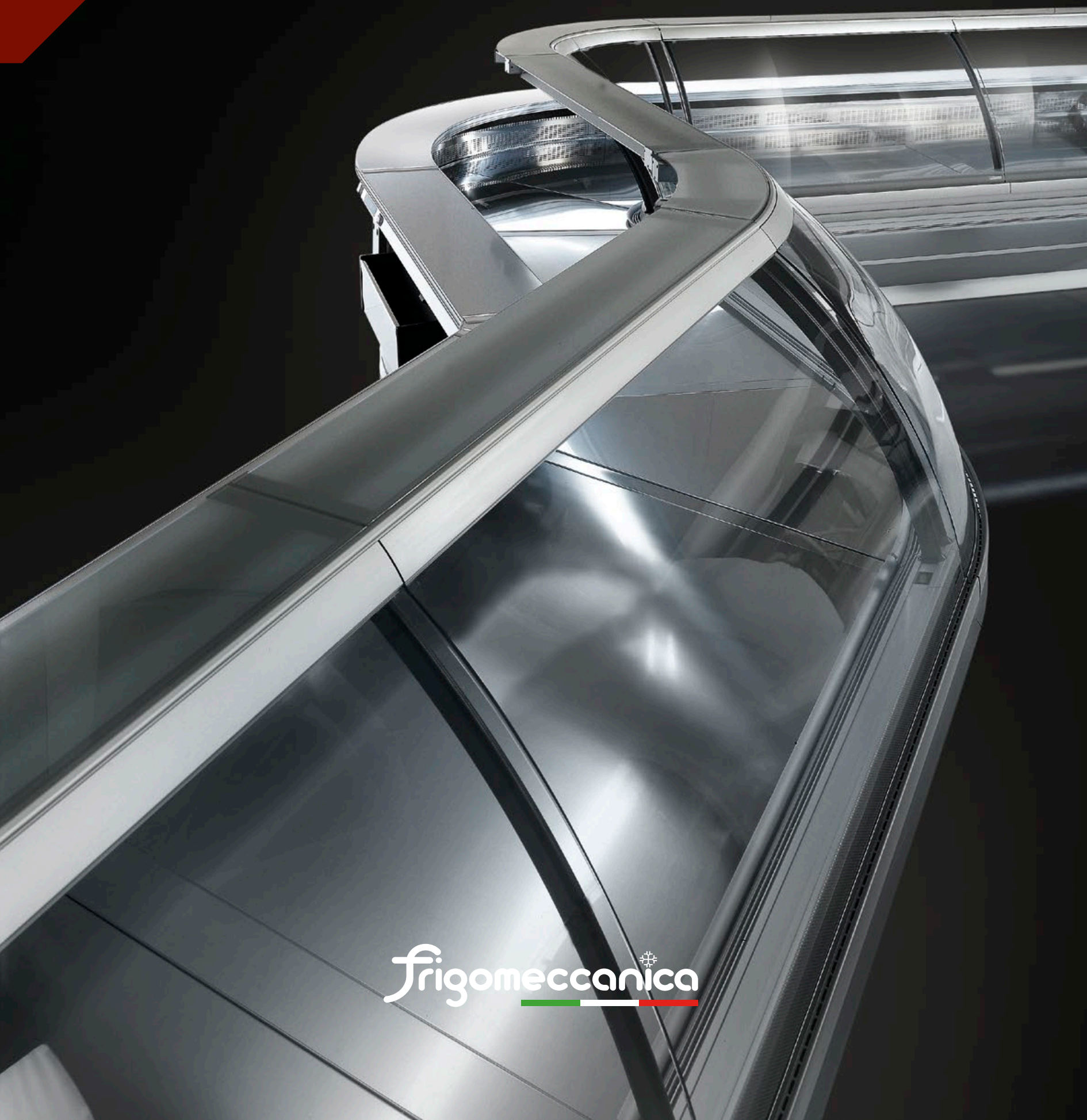




Mirage



frigomeccanica 


DESIGN E TECNOLOGIA
MADE IN ITALY

DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

frigomeccanica



FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

IL GRUPPO FRIGOMECCANICA, REALTÀ COMPLETAMENTE ITALIANA, È PRESENTE SUL MERCATO CON I MARCHI FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 E FRIMAR. IL GRUPPO È LEADER DEL SETTORE ED È SINONIMO DI QUALITÀ, COMPETITIVITÀ E SERIETÀ IN CAMPO NAZIONALE E INTERNAZIONALE. COMPRENDE ARREDAMENTI BAR, VETRINE PER GELATERIA, PASTICCERIA, ALIMENTARI, GASTRONOMIA E ARREDI PER PANETTERIA E PUBBLICI ESERCIZI IN GENERE. DA QUANDO È NATA, PIÙ DI 40 ANNI FA, PUNTO DI FORZA DI FRIGOMECCANICA È SEMPRE STATA LA RICERCA TECNOLOGICA ED ESTETICA. I RISULTATI RAGGIUNTI IN ENTRAMBI I CAMPI - COORDINATI CON ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ E PASSIONE - PERMETTONO ALL'INTERO GRUPPO DI OFFRIRE QUANTO DI MEGLIO DISPONIBILE SUL MERCATO.



WATCH OUR VIDEO

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

THE FRIGOMECCANICA GROUP, AN ALL-ITALIAN ORGANISATION, OPERATES ON THE MARKET UNDER THE FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 AND FRIMAR BRANDS. THE GROUP IS A SECTOR LEADER AND IS SYNONYMOUS WITH QUALITY, COMPETITIVENESS AND PROFESSIONALISM ON THE DOMESTIC AND INTERNATIONAL MARKET. IT SUPPLIES BAR FURNITURE, SHOWCASES FOR ICE-CREAM, PASTRY PRODUCTS, FOOD, DELICATESSEN FOODS AND FURNITURE FOR BAKERIES AND PUBLIC ESTABLISHMENTS IN GENERAL. SINCE IT OPENED NEARLY 40 YEARS AGO, THE STRENGTH OF FRIGOMECCANICA HAS ALWAYS BEEN TECHNOLOGICAL RESEARCH AND VISUAL DESIGN. THE RESULTS ACHIEVED IN BOTH AREAS - COORDINATED WITH EXPERIENCE, PROFESSIONALISM AND ENTHUSIASM - ALLOW THE GROUP TO SUPPLY THE BEST OF WHAT THE MARKET HAS TO OFFER.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

LE GROUPE FRIGOMECCANICA EST UNE ACTIVITÉ TOTALEMENT ITALIENNE, ET EST PRÉSENT SUR LE MARCHÉ SOUS LES MARQUES FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 ET FRIMAR. LE GROUPE EST LEADER DU SECTEUR ET SYNONYME DE QUALITÉ, COMPÉTITIVITÉ ET SÉRIEUX SUR LA SCÈNE NATIONALE ET INTERNATIONALE. IL PROPOSE DE L'AMEUBLEMENT POUR BARS, DES VITRINES POUR GLACIERS, PÂTISSERIES, ALIMENTATION ET GASTRONOMIE ET DU MOBILIER POUR LA BOULANGERIE ET D'AUTRES ACTIVITÉS DE CE GENRE À DESTINATION DU PUBLIC. DEPUIS SA CRÉATION IL Y A PLUS DE 40 ANS, LE POINT FORT DE FRIGOMECCANICA EST LA RECHERCHE TECHNOLOGIQUE ET ESTHÉTIQUE. LES RÉSULTATS OBTENUS SUR CES DEUX POINTS, COORDONNÉS AVEC EXPÉRIENCE, PROFESSIONNALISME ET PASSION, PERMETTENT AU GROUPE DE PROPOSER LES MEILLEURS PRODUITS DU MARCHÉ.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

EL GRUPO FRIGOMECCANICA, UNA IDENTIDAD COMPLETAMENTE ITALIANA, ESTÁ PRESENTE EN EL MERCADO CON LAS MARCAS FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 Y FRIMAR. EL GRUPO LIDERA EL SECTOR Y ES SINÓNIMO DE CALIDAD, COMPETITIVIDAD Y PROFESIONALIDAD A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. COMPRENDE MOBILIARIO PARA HOSTELERÍA, VITRINAS PARA HELADERÍA, PASTELERÍA, TIENDAS DE ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍA Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS EN GENERAL. DESDE CUANDO SE CREÓ, HACE MÁS DE 40 AÑOS, EL PUNTO FUERTE DE FRIGOMECCANICA HA SIDO SIEMPRE LA INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA Y ESTÉTICA. LOS RESULTADOS ALCANZADOS EN AMBOS CAMPOS - COORDINADOS CON EXPERIENCIA, PROFESIONALIDAD Y PASIÓN - PERMITEN OFRECER A LA TOTALIDAD DEL GRUPO LO MEJOR QUE EXISTE EN EL MERCADO.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

DER ITALIENISCHE KONZERN FRIGOMECCANICA IST MIT DEN MARKEN FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 UND FRIMAR AUF DEM MARKT VERTRETEN. DIE GRUPPE IST BRANCHEN-MARKTFÜHRER UND STEHT AUF NATIONALER WIE AUCH AUF INTERNATIONALER EBENE FÜR QUALITÄT, WETTBEWERBSFÄHIGKEIT UND SERIÖSITÄT. DIE GESCHÄFTSAKTIVITÄT UMFASST EINRICHTUNGEN FÜR BARS, VITRINEN FÜR EISDIELN, KONDITOREIEN UND EINRICHTUNGEN FÜR BÄCKEREIEN UND ÖFFENTLICHE BETRIEBE GENERELL. SEIT IHREM ENTSTEHEN, VOR MEHR ALS 40 JAHREN, LIEGT DIE STÄRKE VON FRIGOMECCANICA SCHON IMMER IN DER TECHNOLOGISCHEN FORSCHUNG UND DER SUCHE NACH ÄSTHETIK. DIE ERZIELTEN RESULTATE IN BEIDEN BEREICHEN, DIE MIT ERFAHRUNG, PROFESSIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT MITEINANDER VERBUNDEN WERDEN, ERMÖGLICHEN DER GESAMTEN GRUPPE, IHREN KUNDEN DAS BESTE BIETEN ZU KÖNNEN, WAS AUF DEM MARKT VERFÜGBAR IST.



FOOD&CO





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.

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

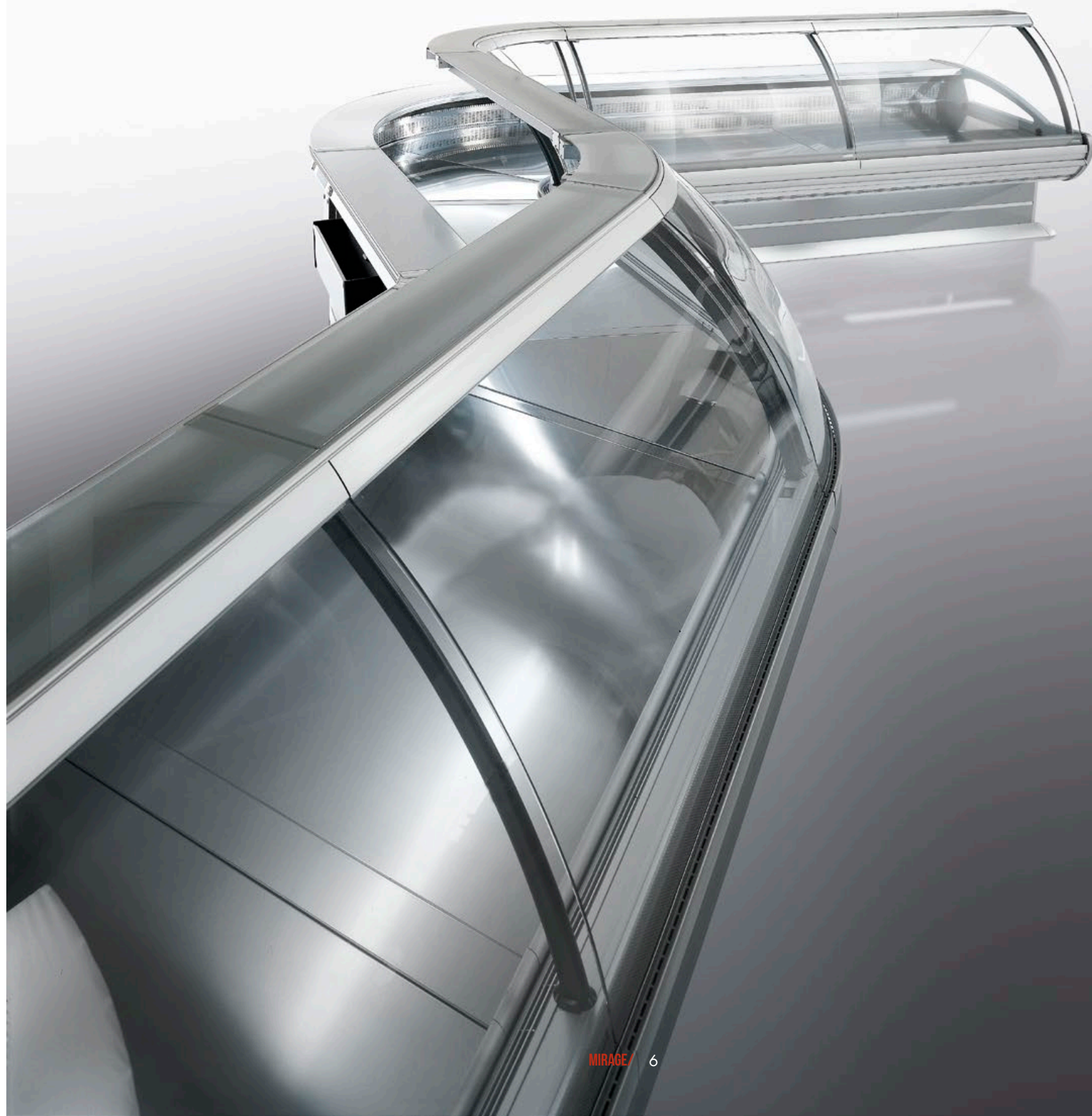
FRANCE COMPTOIR SPÉCIFIQUEMENT CONÇU POUR LA VIANDE, LES SAUCISSES ET LE FROMAGE. SA POLYVALENCE PERMET LA PRÉSENTATION DE PLATS CHAUDS, PAINS, PÂTISSERIES OU POISSON FRAIS.

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





Mirage De Luxe



🇮🇹 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.

✳️ 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.

🇫🇷 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.

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





🇮🇹 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 WARMER SPEISEN, BROT, GEBÄCK ODER FISCH.

*Mirage
Tech*

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, Ventilkuhlung 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. Umluftkuhlung 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



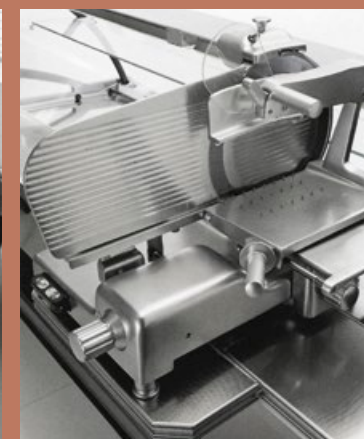
Tendina avvolgibile
Pull-down night-shade
Rideau de nuit à enrouleur
Rollo



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)



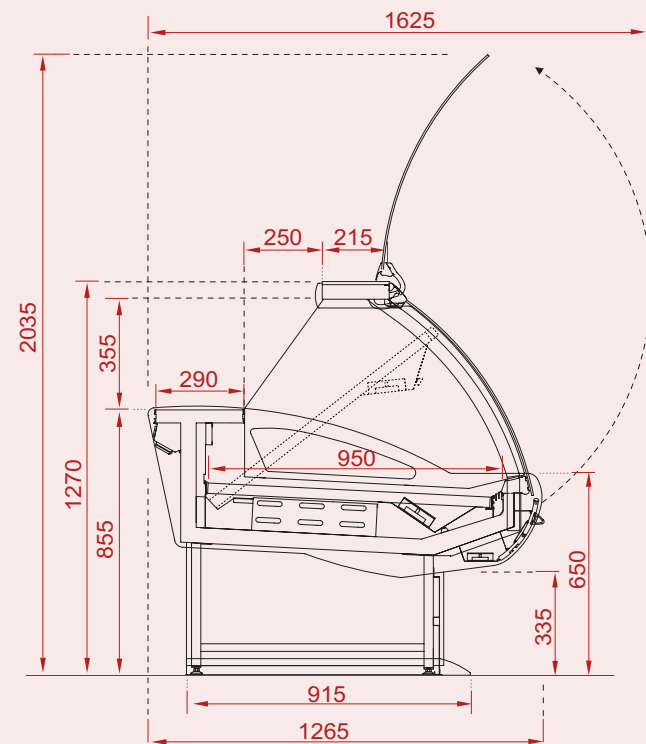
**DI SERIE
STANDARD
DE SERIE
SERIENMÄSSIG**

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

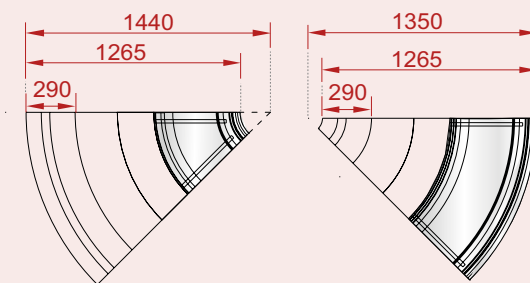
Mirage De Luxe / Tech



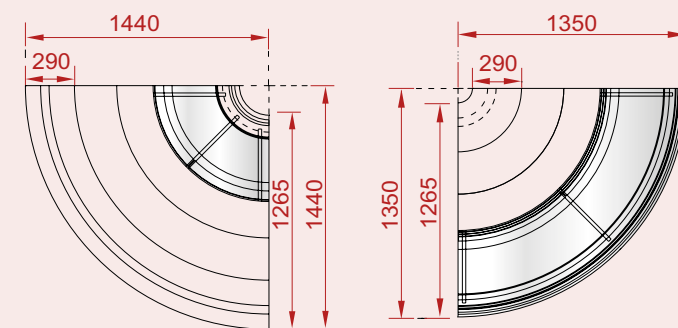
SEZIONE MIRAGE DE LUXE MIRAGE DE LUXE CROSS-SECTION / SECTION MIRAGE DE LUXE ABSCHNITT MIRAGE DE LUXE



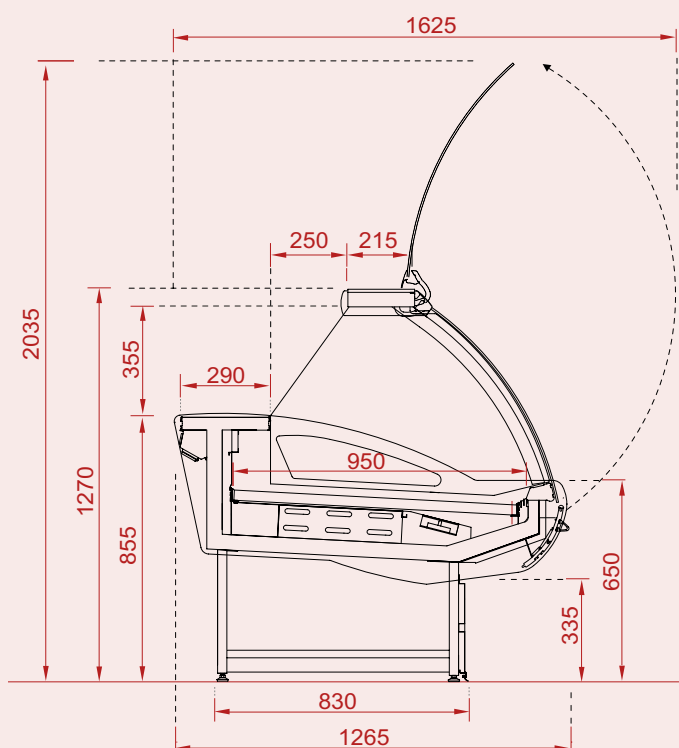
ANGOLO 45° DE LUXE - TECH 45° CORNER DE LUXE - TECH / ANGLE 45° DE LUXE - TECH 45°-ELEMENT DE LUXE - TECH



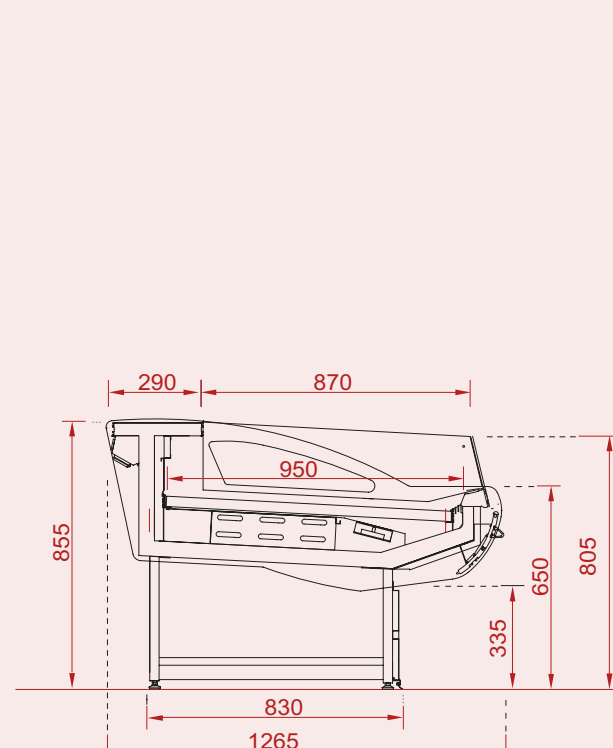
ANGOLO 90° DE LUXE - TECH 90° CORNER DE LUXE - TECH / ANGLE 90° DE LUXE - TECH 90°-ELEMENT DE LUXE - TECH



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 sbrinatorio 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 sbrinatorio 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
- satin 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
- arrière de comptoir en acier inox renforcé
- éclairage frontal
- réfrigération ventilée à soupape
- dégivrage vitrines par air forcé
- 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.

MERKMALE MIRAGE DE LUXE:

- Glasscheiben für lineare Module konvex, für Eckmodule gerundet, getempert und mit Hydro-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
- Ventilkühlung mit Umluft
- Antbeschlag-Scheibenbelüftung
- rückwärtige Fläche aus verstärktem Edelstahl
- verschiebbarer Papierrollenhalter aus Edelstahl

MERKMALE MIRAGE TECH:

- Glasscheiben für lineare Module konvex, für Eckmodule gerundet, getempert und mit Hydro-Lift-Kolben zum Hochklappen
- Präsentationsfläche aus Edelstahl mit von Hand herausnehmbaren Tellern
- Digital-Thermostat mit automatischem Abtauen
- fest eingebaute obere Ablage aus gehärtetem Glas
- Ventilkühlung mit Umluft
- Antbeschlag-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:

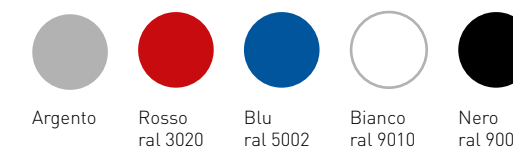
- Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte
- Warme Theke, trocken und mit Wasserbad
- Fisch
- Brot und Gebäck

COLORE SPALLA SIDE PANEL COLOUR COLORIS JOUE FARBE FÜR SEITENTEILE



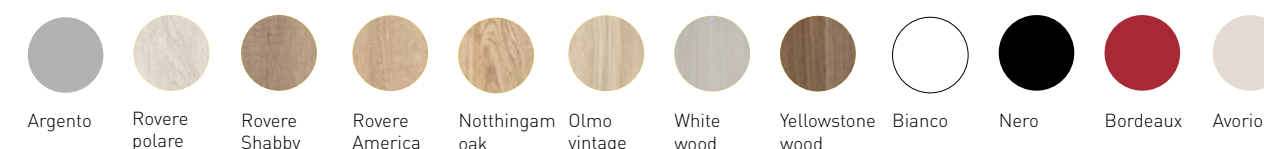
Argento

FASCIA FRONTALE SUPERIORE TOP FRONT FASCIA BANDEAU FRONTAL SUPÉRIEUR OBERE FRONTLEISTE



Argento Rosso ral 3020 Blu ral 5002 Bianco ral 9010 Nero ral 9005

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

FRIGOMECCANICA NEL MONDO

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



CONFORMS TO UL STD 471, NSF STD 7
CERTIFIED TO CAN/CSA G22.2 STD No. 120



Frigomeccanica si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

Frigomeccanica reserves the right to make changes to the products shown in this catalogue at any time without notice.

Frigomeccanica se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications aux produits illustrés dans cette brochure, sans aucune obligation de préavis.

Frigomeccanica behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den in diesem Katalog gezeigten Produkten vorzunehmen.



MADE IN ITALY

FRIGOMECCANICA

Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

Numero Verde
800-312302