



Mirage Squared



frigomeccanica 

DESIGN E TECNOLOGIA
MADE IN ITALY

DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

frigomeccanica



TERAMO - ITALY

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, PIU' 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 EISDIelen, 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.





🇮🇹 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, Ventilkühlung mit Umluft mit regulierbarer Stärke, Papierrollenhaltern aus Edelstahl und 220V-Schutzkontaktsteckdosen. Mit Hydro-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 Nachrollo oder Plexiglas-Schiebetüren.

MIRAGE SQUARED BLACK





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.

BOYS HAMBURGER

Friendship contrasted solicitude insipidity in introduced literature. He seemed denote except as oppose do spring my. Between any may mention evening age shortly can ability regular. He shortly sixteen of colonel colonel evening cordial to. Although jointure an my of mistress servants am weddings. Age why the therefore education unfeeling for arranging.

41%

34%

21%

12%

CHEESE

Forfeited you engrossed but gay sometimes explained. Another as studied it to evident. Merry sense given he be arise. Conduct at an replied removal an amongst.

+23%

2015 RESULTS

Forfeited you engrossed but gay sometimes explained. Another as studied it to evident. Merry sense given he be arise. Conduct at an replied removal an amongst.

MOST SOLD PRODUCTS

2015

2016



MIRAGE SQUARED WHITE

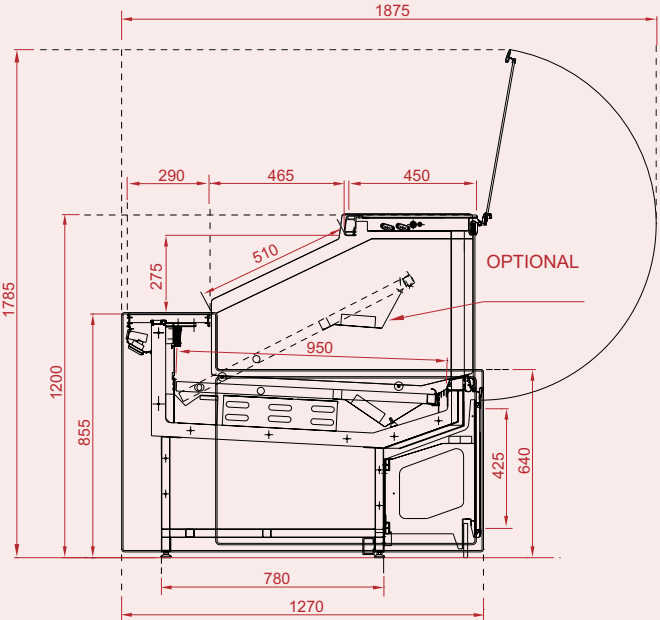
MIRAGE SQUARED WHITE



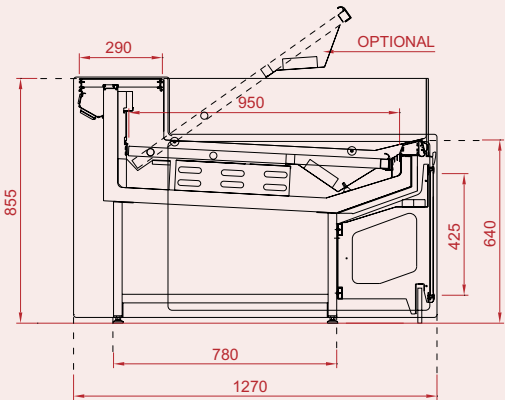
Mirage Squared



MIRAGE SQUARED

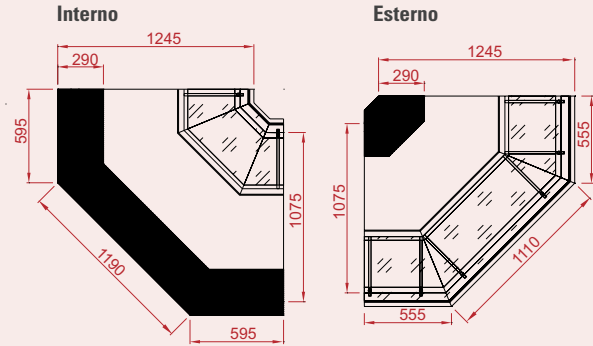


MIRAGE SQUARED SELF



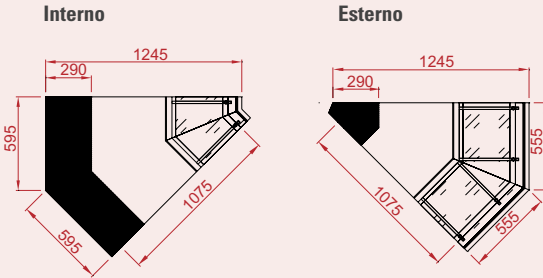
ANGOLO 90° SQUARED

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



ANGOLO 45° SQUARED

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



COLORE SPALLA
SIDE PANEL COLOUR
COLORIS JOUE
FARBE FÜR DIE SEITENTEILE



Bianco



Nero

COLORI PIANI ESPOSITIVI
DISPLAY SURFACE COLOURS
COLORIS PLANS D'EXPOSITION
FARBEN FÜR DIE PRÄSENTATIONSFLÄCHEN



Acciaio inox
Aisi 304



Nero

COLORI STRUTTURA
STRUCTURE COLOURS
COLORIS MEUBLE CAISSE
FARBEN FÜR DIE STRUKTUR



Argento



Nero

FASCIA FRONTALE
FRONT FASCIA
BANDEAU FRONTAL
FRONTLEISTE



Rovere
polare



Rovere
America



Notthingam
oak



Olmo
vintage



White
wood



Yellowstone
wood



Rovere
Shabby



Bianco



Nero



Bordeaux



Avorio



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 portabalance, affettatrici, registratori di cassa ecc.
- termostato digitale con sbrinatorio automatico
- spalla in ABS termoformato con inserti di vari colori
- refrigerazione ventilata a valvola
- disappannamento 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

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



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

VERSIONS MIRAGE SQUARED:

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



EIGENSCHAFTEN MIRAGE SQUARED:

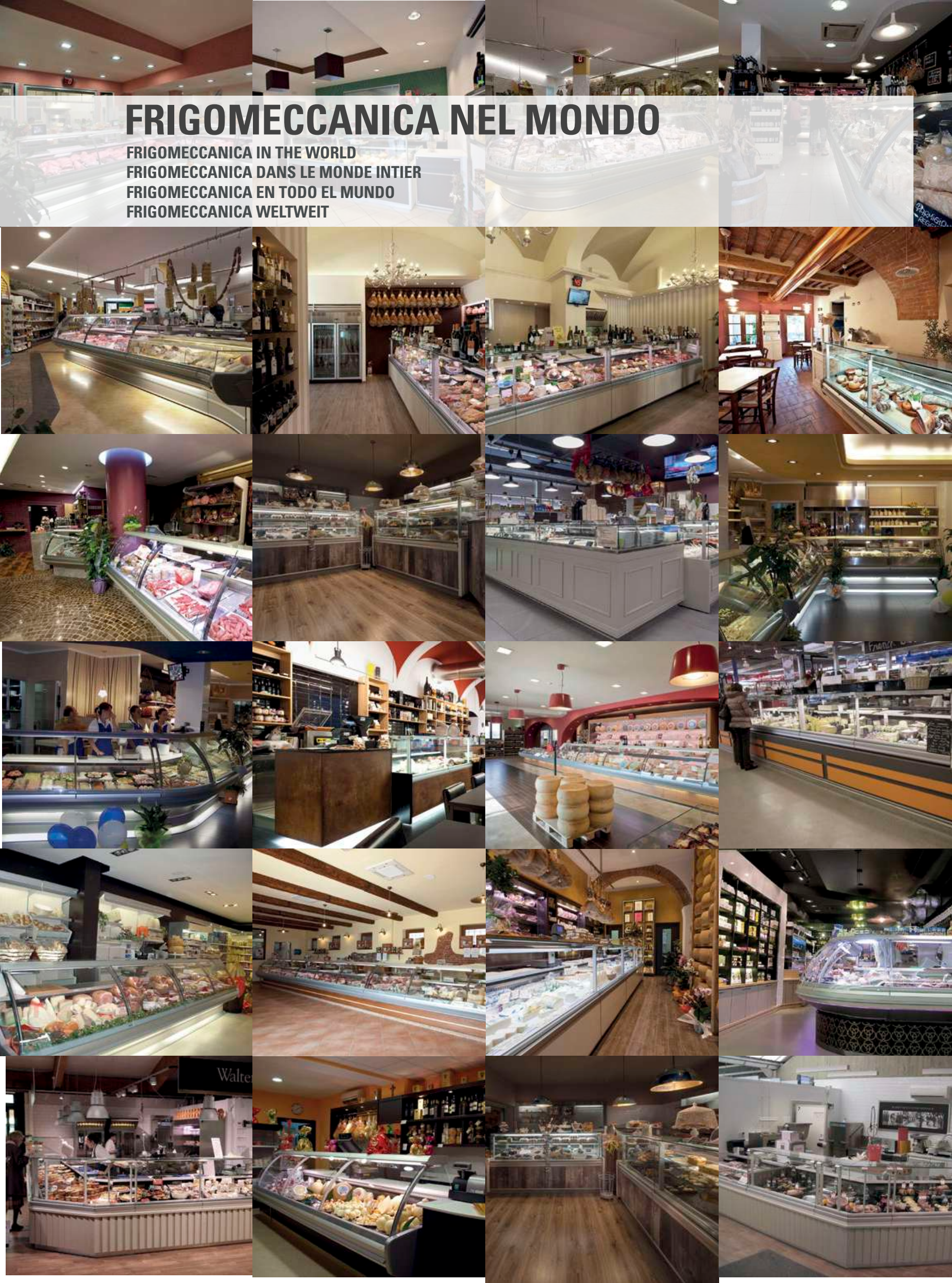
- Glasscheiben für lineare und Eckmodule gerade, getempert und mit Hidro-Lift-Kolben hochklappbar
- herausnehmbare Präsentationsflächen aus Edelstahl oder schwarzem Stahl
- fest eingebaute obere Ablage aus getempertem Glas
- Arbeitsfläche aus Edelstahl oder schwarzem Stahl
- vorbereitet für Abstellflächen 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.

AUSFÜHRUNGEN MIRAGE SQUARED:

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

FRIGOMECCANICA NEL MONDO

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



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.


M A D E I N I T A L Y

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

