

Mirage

Vetrina professionale per pasticceria con una o due mensole espositive con vetri camera piani apribili verso l'alto disponibile nelle seguenti configurazioni:

- Vetrina ventilata con piano e mensole refrigerate. In questa configurazione si garantisce la refrigerazione del piano espositivo e delle due mensole. Il flusso dell'aria è controllata elettronicamente. L'impianto è dotato di evaporatore maggiorato per garantire la giusta umidità relativa.
- Nella configurazione modulo statico la refrigerazione del piano è ottenuta per moti convettivi dell'aria senza ventilazione forzata.
- I moduli neutri possono essere utilizzati per pane o pasticceria secca, con l'eventuale inserimento di un piano caldo (optional).
- Moduli praline. Adatti alla conservazione del cioccolato con temperature ed umidità controllate (temp da +12 a +15 umidità 50% - 70%).

Tutte le configurazioni sono canalizzabili con i moduli gelato della linea Mirage.

A professional display case for pastry shops with one or two display shelves and upward-open chamber glass available in the following configurations:

- *Ventilated display case with refrigerated surface and shelves. In this configuration, the refrigeration of the display surface and shelves is guaranteed. The airflow is electronically controlled. The system has a more powerful evaporator to guarantee the right relative humidity.*
- *In the static configuration module, the surface is refrigerated by air convection without forced ventilation.*
- *The neutral modules can be used for bread or dry pastries and an optional heated surface is available.*
- *Praline modules. Suitable for the preservation of chocolate with a controlled temperature of +12 to +15 °C and humidity of 50%-70%.*

All configurations can be ducted with Mirage line ice cream modules.

MIRAGE

50

