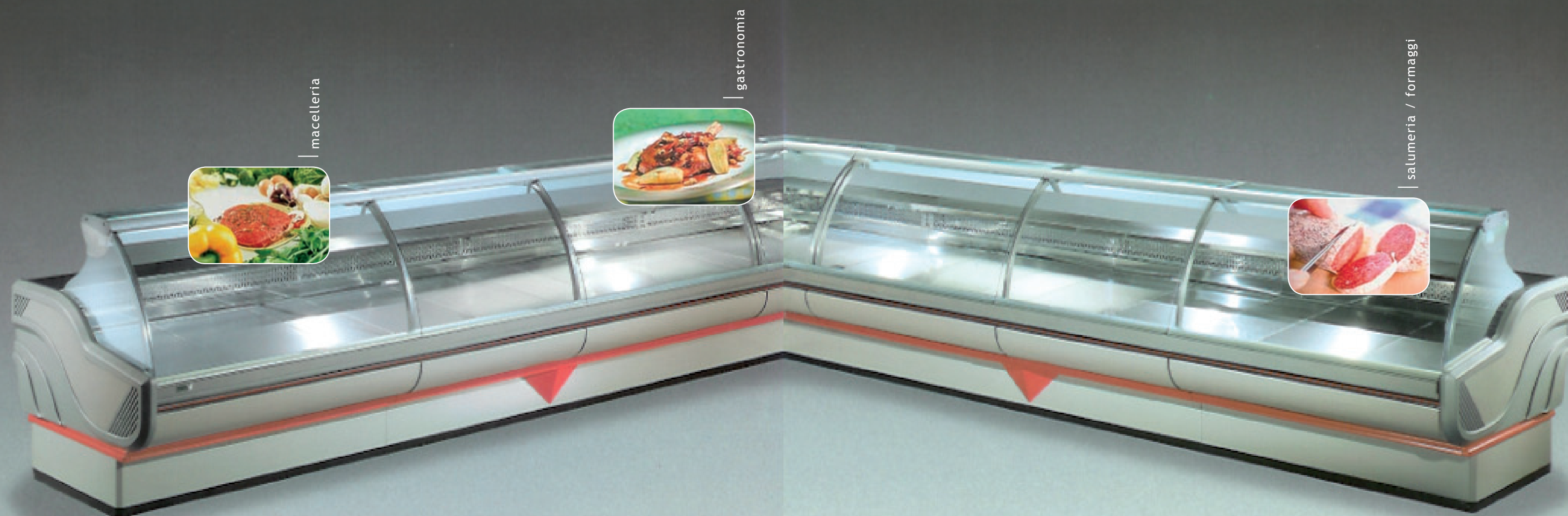


INNOVAZIONE TECNOLOGICA E DESIGN



MIZAR



Innovazione tecnologica e design,
la filosofia Tecnobanc per le nuove
vetrine della linea Mizar.

*Thecnologyque innovation and
innovation of design, the Tecnobanc
philosophy for the new cabinets of
line Mizar.*

*Innovation technologique et design,
sont la philosophie de Tecnobanc
pour les nouvelles vitrines de la ligne
Mizar.*

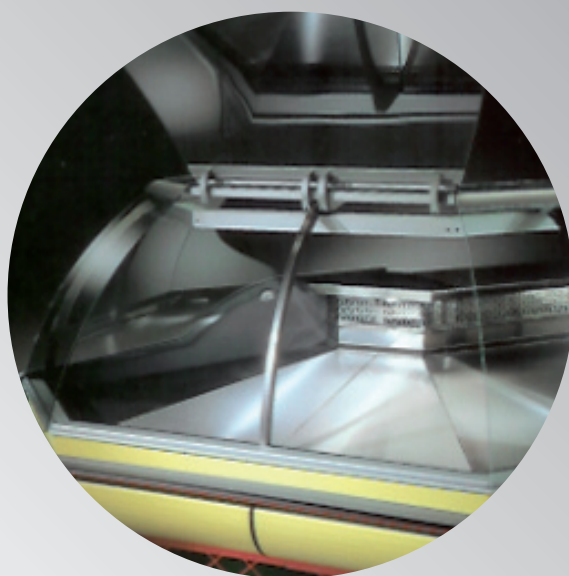
*Innovation in Technik und Design, die
Tecnobanc Philosophie für die neuen
Theken der Linie Mizar.*



Mizar grigio / rosso





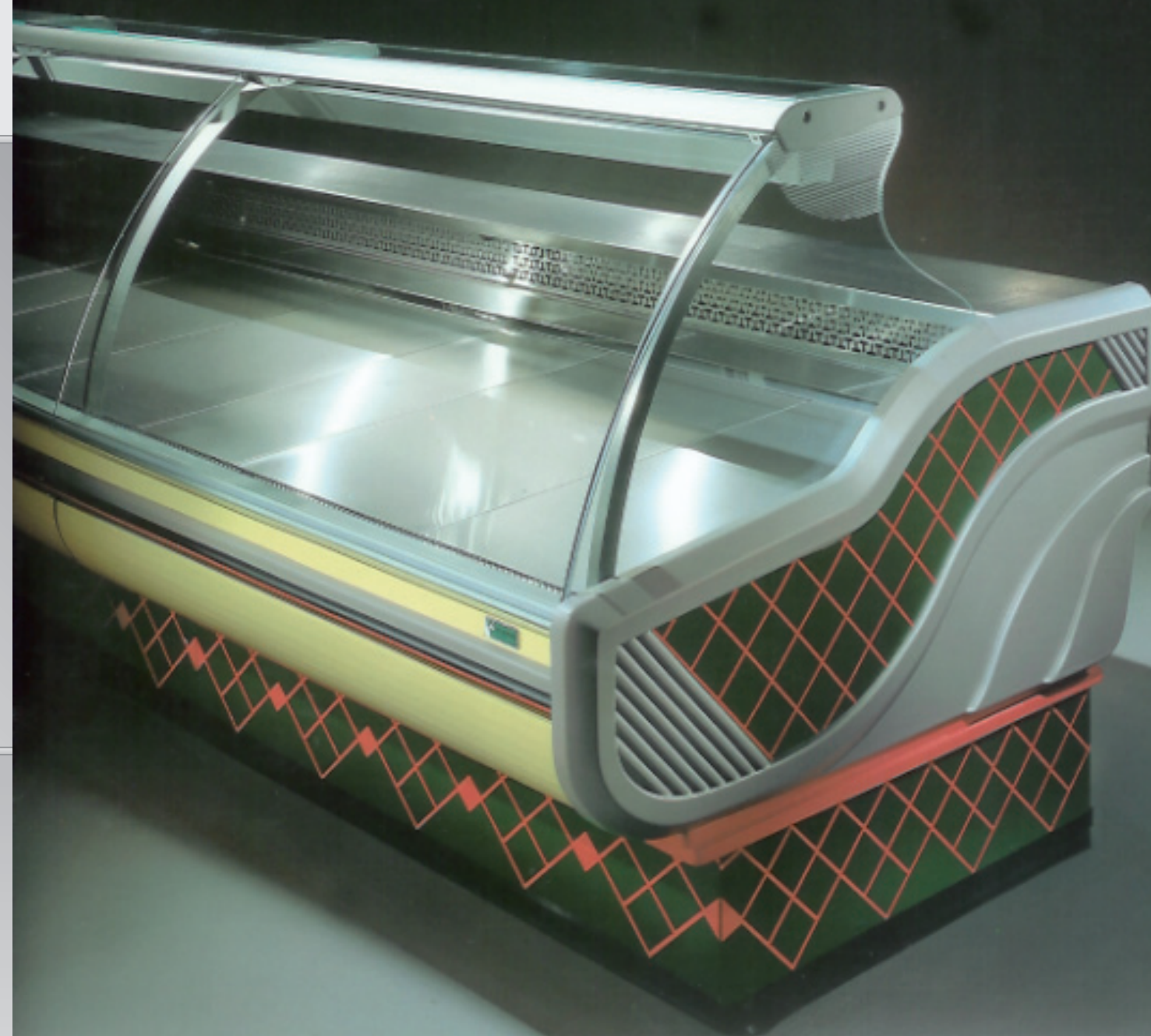


Cristalli curvi temperati
a sollevamento controllato.

*Temperated curved glasses with
contoller opening.*

*Ouverture contrôlée des glaces
bombées trempées.*

*Geborene Panorama-Hebescheiben
aus gehärtetem Sekurit.Sicherheitsglas*





Refrigerazione Statica,
Ventilata, Doppio Statica.

*Refrègération statique,
ventilé, double statique.*

Static refrigeration,
ventilated refrigeration,
double-static refrigeration.

Statische Kühlung, Umluft Kühlung,
Doppelt Statische Kühlung.



Mizar verde / giallo



Garanzia dei risultati

Warrenty of result. Garatie des Resultats. Garantierte Resultate





Modulo cassa in versione
ABS, legno o acciaio.

*Cash-desk in version
ABS, wood or steel.*

*Meuble caisse en
ABS, bois ou acier .*

*Kassenteil aus
ABS, Holz oder Stahl.*



Soluzioni angolari
personalizzate,
inclinazione a richiesta.

*Personalized solutions
for corners, inclination
on demand.*

*Solutions personnalisées
pour angles, inclination
sur demande.*

*Personifizierte Lösungen
für Ecken, Neigung
Bedarfs.*



Perfetta visibilità del prodotto.

Perfect visibility of product. Parfaite visibilité du produit. Perfekte Produkte Präsentation.



La cura dei particolari.

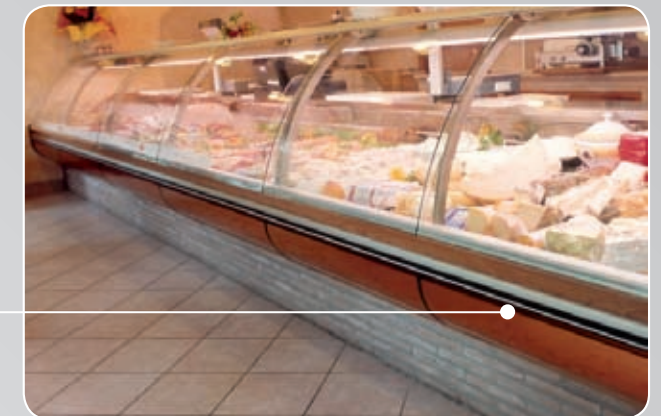
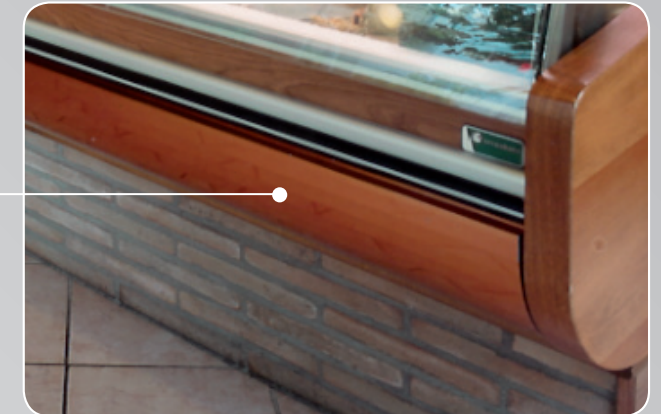
Attention to all particulars.
Soin des détails.
Beachten sie die Besonderheiten.





Pesonalizzazione
dei pannellaggi.

*Front panels on demad.
Decors personnalisé.
Frontverkleidung nach Wahl.*



Ricerche estetiche
qualificate
per un ambiente
esclusivo.

*Extetic search for a
exclusive ambient.
Recherche
esthétiques
personnalisé pour
une ambiance
exclusive.*

*Aesthetische Auswahl
für eine exclusive
Umgebung.*





Praticità e linearità nelle grandi superfici.

Practicality and linearity on wide surface.
Pratique et linearité dans les grandes superficies.
Der verkaufsaktive Präsentationsrahmen auch in grossen Verkaufsflächen

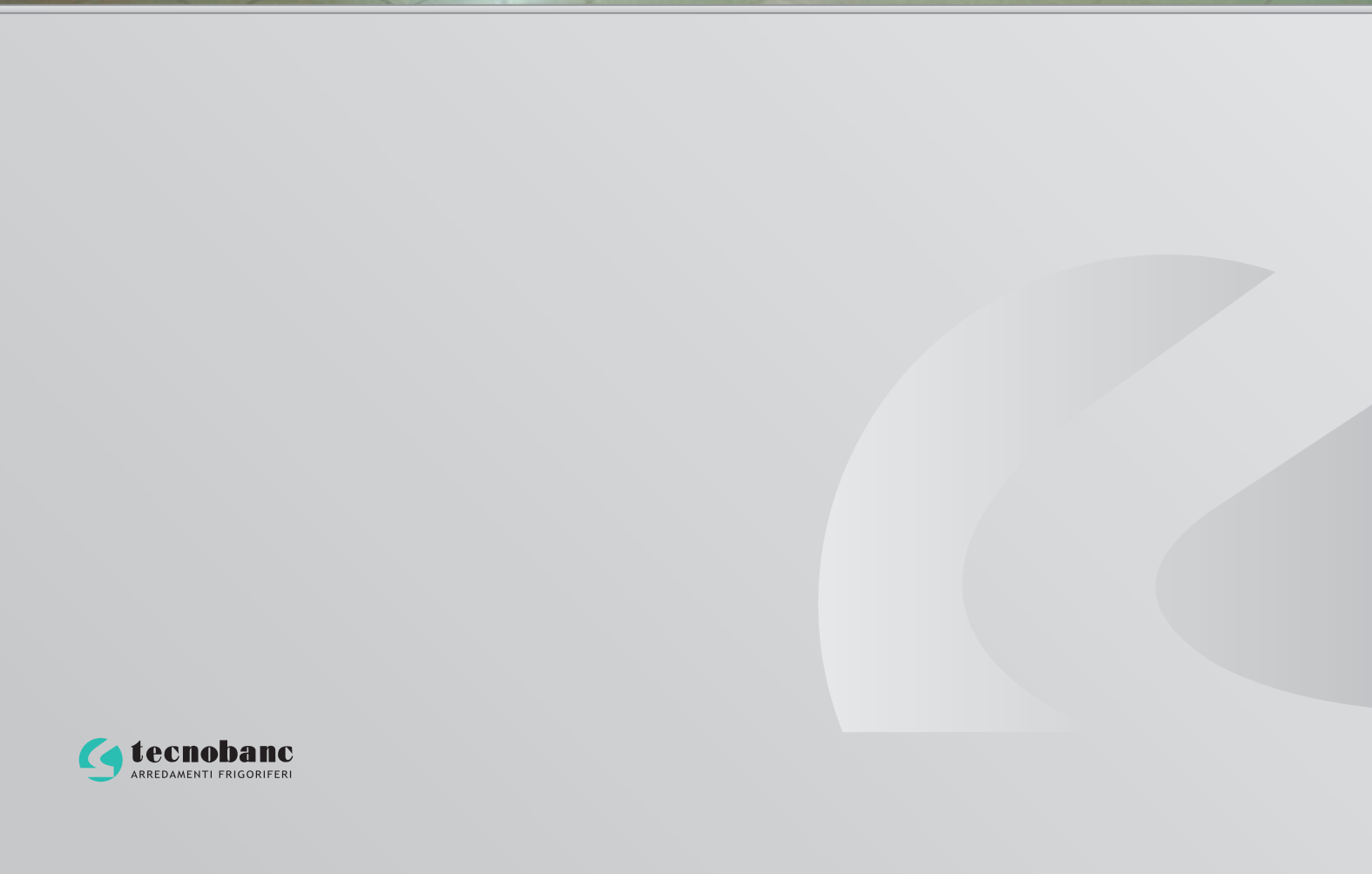
pescheria



salumeria



formaggi





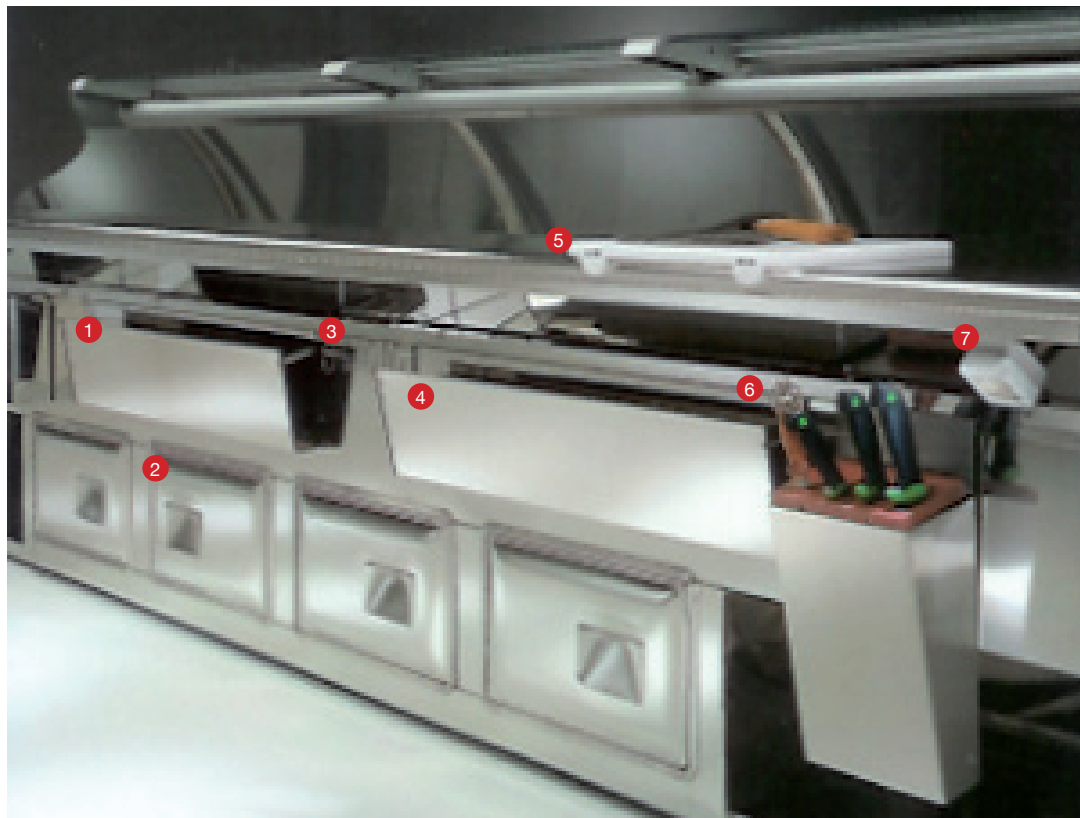
Mizar è la linea di banchi Tecnobanc per macelleria, gastronomia e salumeria. Ogni nostro prodotto è caratterizzato da design creativo, tecnologia d'avanguardia e da un'accurata scelta dei materiali (acciaio, alluminio e cristalli), per garantire sempre affidabilità, funzionalità e durata.

Mizar is a line of Tecnobanc refrigerated cabinets for butcher's shop, gastronomy and pork-butcher's shop. Every our product is characterized of a creative design, a technology in the vanguard and careful choice of materials (steel, aluminium, galss), to grant always functionality and duration.

Mizar est une ligne des vitrines Tecnobanc pour boucherie, traiteur et charcuterie. Chaque produit se caractérise puor design créatif, une technologie d'avant-garde et une choix des matériaux soigné (acier, aluminium, verre), pour vous garantir fonctionnalité et une durée de vie accrue.

Mizar ist eine Linie von Tecnobanc Theken für Metzgereien, Gastronomie, Delikatessen und Käse Läden. Alle unsere Theken charakterisieren sich in kreativem Design, in einer der Zeit voraus eilender Thechnik und einer breiten Auswahl an Materialien (Chromnickelstahl, Aluminium, Glas, Granit, Laminat, Holz etc.), immer Zuverlässigkeit, Funktion und Daurhaftigkeit garantierend.

Accessori



- | | |
|----------------------------|--|
| 1- Portarotolo | 1- Paper roll holder |
| 2- Celle a sportelli | 2- Refrigerated understorage |
| 3- Ganci porta buste | 3- Hook bag holder |
| 4- Sacche porta carta | 4- Sacks paper holder |
| 5- Tagliere in polietilene | 5- Cutting board in alimentary plastic |
| 6- Porta coltelli | 6- Knife holder |
| 7- Presa di corrente | 7- Current-tap |

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1- Derouler de papier | 1- Papierabroller |
| 2- Reserves refrigeré | 2- Kühlzelle |
| 3- Crochets | 3- Hacken für Papiersäcke |
| 4- Porte papier | 4- Papiersackhalter |
| 5- Planche a découper en polietilene | 5- Schneidebrett aus Lebensmittel freundlichem Kunststoff |
| 6- Porte couteaux | 6- Messerhalter |
| 7- Prise de courant | 7- Elektrosteckdose |

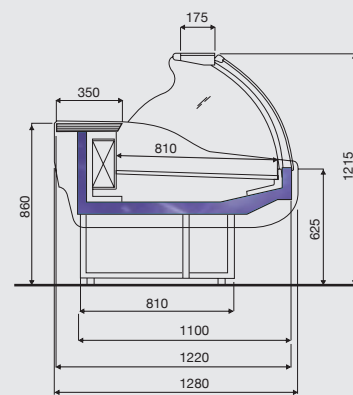
Sezioni specifiche

zone calde per gastronomia.

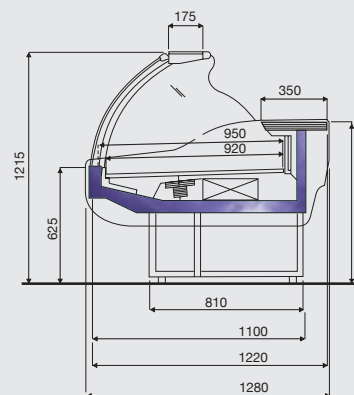
Compartments warm for delicatessens.
Sections chauffées pour gastronomie.
Abteilung gewärmte für Gastronomie.



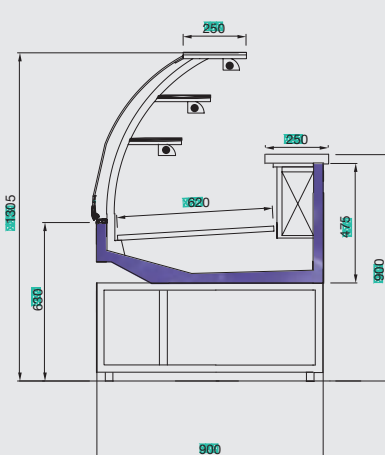
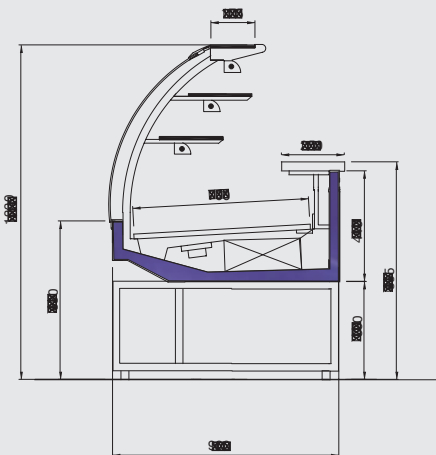
Sezioni



Versione statica / static / statique / statische Kühlung



Versione ventilata / ventilated / ventilée / Umluftkühlung

Versione pasticceria statica / Version for pastry static
Pâtisserie statique / Statische Kühlung für KonditoreiVersione pasticceria ventilata / Version for pastry ventilated
Pâtisserie ventilée / Umluftkühlung für Konditorei

Banchi multiuso modulari varie versioni per: Macelleria, Salumeria, Gastronomia. Struttura portante interna ed esterna costruita interamente in acciaio inox AISI 304 - coibentata con poliuretano ad alta densità, montata su telaio con decorazione personalizzata. Refrigerazione: statica o ventilata. Su richiesta: cella refrigerata con sportelli o cassetti e gruppo indipendente. Il funzionamento del banco è controllato in tutte le sue funzioni (regolazione temperatura, marce, gruppo sbrinamento, illuminazione, ecc.) da un'unità elettronica multiregolabile. La Vetrina Esposizione è dotata di scarichi per garantire sempre il regolare deflusso delle acque di condensa e/o lavaggio.

Multi-use modular cabinets for several uses: Butcher's, Delicatessen gastronomy, Food-stuffs, etc. Internal and external structure completely in stainless steel AISI 304 - injected with high density polyurethane inserted in a frame. Application of a personalised front decoration supplied by the Company. Refrigeration: static or ventilated. Optional: Refrigerated base-compartment with doors or drawers - Independent hermetic unit - Curved or Panorama glass. The functioning of the cabinet is controlled in every function (regulation of temperature, group gears, defrosting, illumination etc.) by multi-adjustable electronic unit. The show case of the cabinet is equipped with outlet pipe for a regular downflow of the condensed or washing water.

Comptoirs multiservice modulaires pour plusieurs utilisations Boucherie, Charcuterie, Gastronomie, Alimentation, Multiservice etc. Structure (intérieur et extérieur) en acier inox AISI 304, isolée avec polyuréthane expansé à haute densité, montée sur châssis. Décoration frontale personnalisée, fournie par la Maison. Réfrigération: statique ou ventilée. Sur demande: Réserve réfrigérée avec portillons, ou tiroirs. Unité hermétique indépendante - Glaces courbes. Le fonctionnement du comptoir est contrôlé dans toutes ses activités (reglage température, marches unité hermétique dégivrage, illumination etc.) par une unité électronique multireglable. La vitrine d'exposition est équipée de trous d'évacuation eau, pour garantir la décharge régulière de l'eau de condensation ou nettoyage.

Verschiedene Ausführungen für Metzgerei, Wurstwaren, Gastronomie, Lebensmittel und Plusservice. Innere und äussere Trägerstruktur komplett gefertigt aus Stahl INOX AISI 304. Isolierung mit Poliurethan geschäumt in hoher Dichte, auf Rahmen montiert mit vom Kunden wählbaren Dekor. Kühlung: statisch oder ventiliert. Auf Anfrage: Kühlzelle mit Türen oder Schubladen unabhängiges hermetisches System. Gekrümmte Gläser oder Panorama-Gläser. Das Funktionieren der Theke wird kontrolliert in allen Einzelfunktionen (Temperaturregelung, Gang des Entfrostsungssystems, Beleuchtung, usw.) durch mehrfachregulierbare elektronische Einheit. Die Ausstellungsvitrine ist mit Abläufen versehen, um das regelmässige Ableiten des Kondenswassers oder des Reinigungswassers zu gewährleisten.

Realizzazioni certificate:





MIZAR



Via del Piano, sn - 61022
TALACCHIO DI COLBORDOLO
Pesaro - **ITALY**

Tel. 0721/478443
Fax 0721/479306
info@tecnobanc.it
www.tecnobanc.it/.com
www.tecnobanc-austria.at