

ТОВ "Холод - Маркет"

CUBE



Супермаркет "Фуршет Гурман", Київ, Україна / Supermarket "Furshet Gurman", Kiev, Ukraine

EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGIES



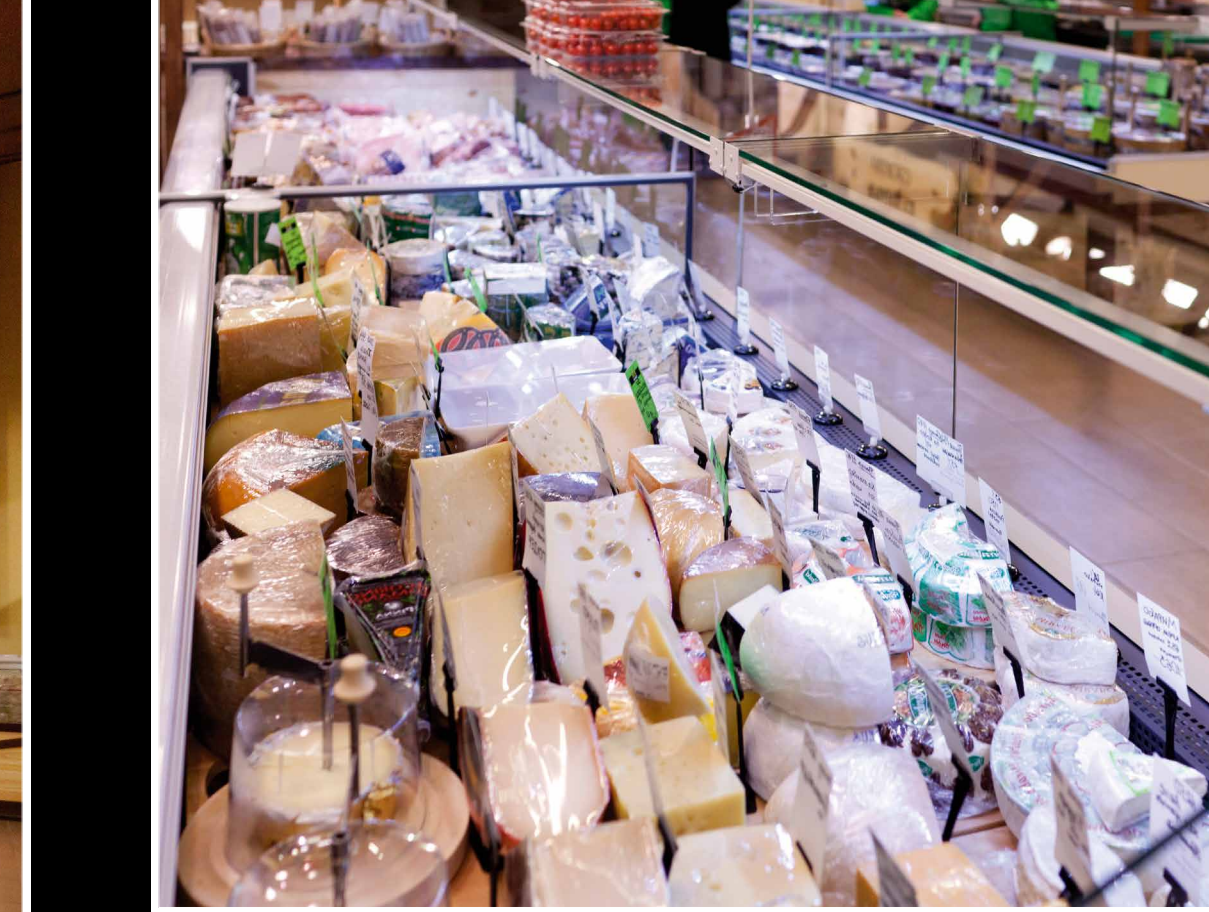
Основная идея линии холодильных витрин CUBE – эффективная продажа деликатесных и мясных продуктов, кулинарии, сыров, напитков, овощей и фруктов в магазинах с высоким уровнем сервиса.

Прямые углы, кубическая форма – все это современные дизайнерские решения, воплощенные в холодильных витринах CUBE. Прямые линии подчеркивают простоту форм и универсальность конструкции оборудования, которое благодаря разнообразию видов отделки можно интегрировать в интерьер любого торгового зала.

The CUBE range represents an example of a new sales area organization that changes perception of food presentation in comparison with traditional displays with curved frontal glasses.

Straight lines, right angles, cubic shape represent stylish modern solutions of contemporary reality. Stainless steel, glass, metal and optional granite accentuate style and define a range of foodstuffs that can be efficiently sold from new CUBE cabinets. Frontal panel finishing may vary according to a department design, wall painting, floor material etc.





Каждая витрина CUBE изготавливается индивидуально с использованием высококачественных материалов, которые выбирает Заказчик: нержавеющая сталь, каленое стекло, гранит и мрамор, металлическая облицовка с полимерным покрытием «под дерево» разных пород, элегантные алюминиевые профили.

Цветовые решения внутренней и внешней отделки витрин CUBE подбираются в соответствии с дизайном интерьера магазина и личными предпочтениями Заказчика.

Возможно применение неоновой и светодиодной подсветки.

Each CUBE cabinet are made individually using high-quality materials, which are selected by the Customer: stainless steel, tempered glass, granite and marble, metal cladding with a polymer coating of wood of different breeds, elegant aluminum profiles.

Color solutions of interior and exterior decoration of the CUBE cabinet are selected in accordance with the design of the shop interior and personal preferences of the Customer.

Possible usage of neon and LED lights.



Полукруглая колонна встроена в линию холодильных витрин Cube.
Супермаркет "Green" в ТЦ "Хан Шатыр", Астана, Казахстан
Semicircular column is built into a run of Cube refrigerated cabinets.
Supermarket "Green", shopping mall "Khan Shatyr", Astana, Kazakhstan

В состав горизонтальной линии витрин CUBE входят следующие температурные версии:

- +1...+8°C - для гастрономии и кулинарии;
- +4...+10°C - для кондитерских изделий;
- 8...-4°C - для рыбной икры;
- 22...-18°C - для замороженных продуктов;
- +30...+90°C - для демонстрации и продажи горячей кулинарии.

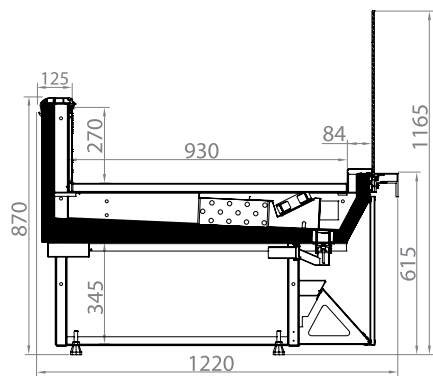
Все версии CUBE конструктивно соединяются в единую линию с единым дизайном.

The horizontal line of CUBE cabinets includes:

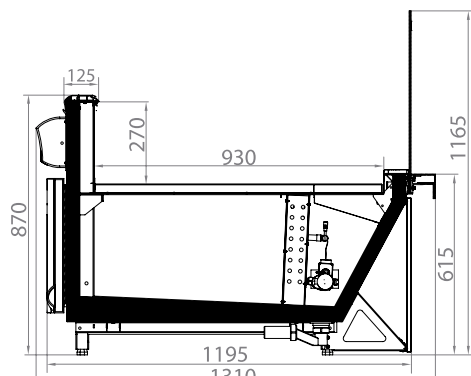
- +1...+8°C - for gastronomy and delicatessen products;
- +4...+10°C - for pastry;
- 8...-4°C - for caviar;
- 22...-18°C - for frozen products;
- +30...+90°C - for demonstration and sale of prepared hot food.

All the types of CUBE cabinets can be combined in a single line with mutual design.

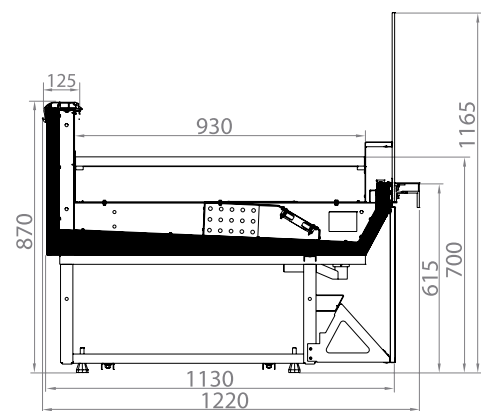




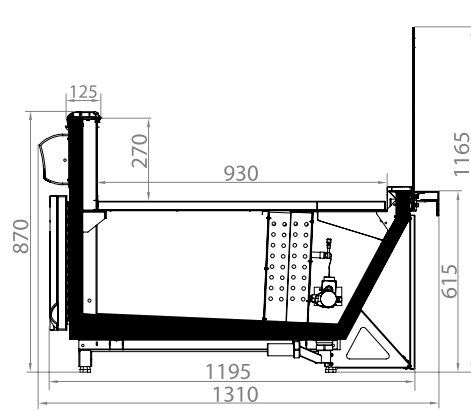
CUBE S



CUBE SO с дополнительной охлаждаемой камерой
with additional refrigerated camera



CUBE SH
с высокой выкладкой
with high facing



CUBE CS
с кросс-системой охлаждения
with cross cooling system



Холодильные витрины CUBE подключаются к выносной системе охлаждения. По специальному заказу предусмотрена возможность встраивания агрегата.

Среднетемпературная холодильная витрина CUBE выпускается в четырех основных исполнениях:

- S - со стандартным вентилируемым охлаждением без дополнительной охлаждаемой камеры и с возможностью встраивания холодильного агрегата;
- SO - со стандартным вентилируемым охлаждением и дополнительной охлаждаемой камерой;
- CS - с кросс-системой охлаждения и дополнительной охлаждаемой камерой;
- SH - с высокой выкладкой.

The CUBE cabinets can be connected to the remote refrigeration units. It is also possible to be produced with a built-in unit under special request.

CUBE refrigerated cabinet is manufactured in four main versions:

- S - with standard forced refrigeration, without additional refrigerated storage and with a possibility to build in a refrigeration unit;
- SO - with standard forced refrigeration, with additional refrigerated storage;
- CS - with cross-refrigeration system and additional refrigerated storage
- SH - with high facing.

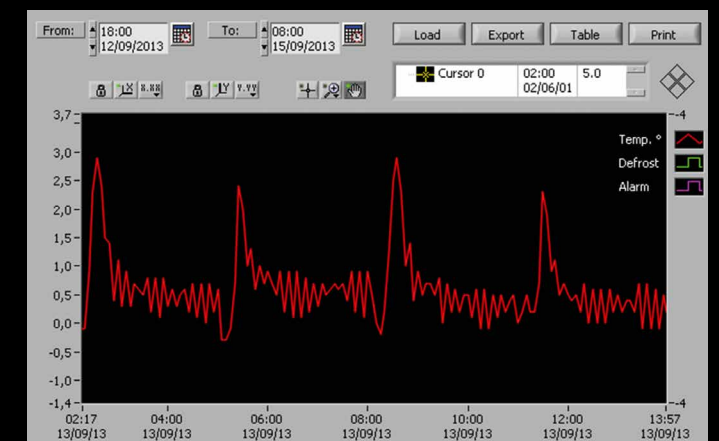
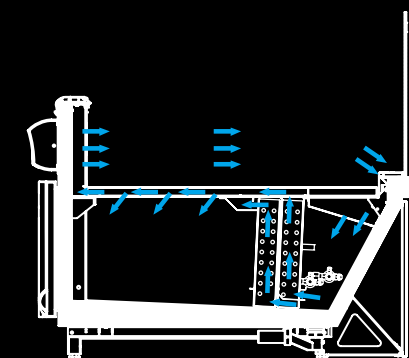


Кросс-система охлаждения позволяет избежать колебаний температуры внутри витрины в период оттайки. В случае её применения продлевается срок хранения продуктов. Товар в упаковочной пленке не теряет своей визуальной привлекательности, т.к. пленка не запотеваает. Уменьшаются списания скоропортящихся продуктов. Применяется в гастрономических и пристенных витринах.

В линию CUBE со стандартным охлаждением может быть встроен модуль любой длины с кросс-системой для группы продуктов, которым необходима особая точность температуры. Это позволяет получить наиболее экономичный вариант комплектации холодильной линии в едином дизайне.

Cross cooling system helps to avoid temperature fluctuations inside the cabinet during defrost. In the case of it's use the life of exposed products is extended. Goods in the packaging film do not lose its visual appeal, as this film is not misted. Used in gastronomical cabinets and wall display cases.

In case of need of temperature accuracy for certain groups of products a CUBE module equipped with the cross-system can be built into the run of modules with standard refrigeration system. This solution allows to get the most economical version of the refrigerated cabinets run of the same design.



Изменение температуры в холодильной витрине во времени
Fluctuation in temperature with time in the refrigerated display-case

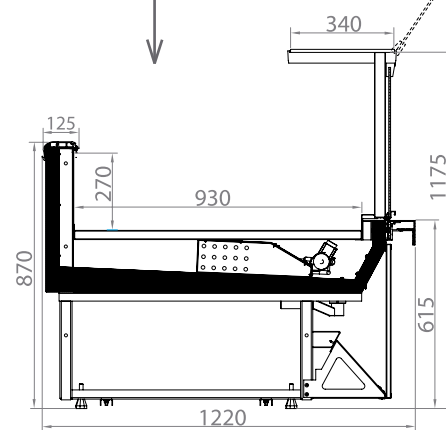


Интеллектуальная система оттаивания применяется в стандартной комплектации во всех холодильных витринах CUBE.

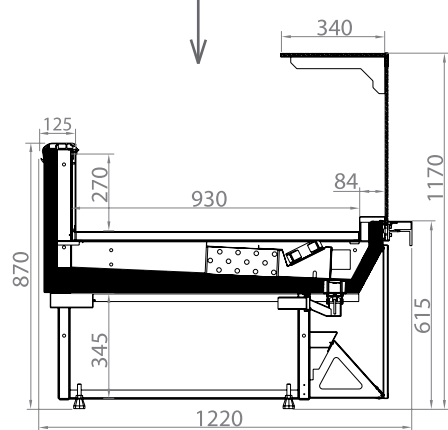
Основана на применении двух датчиков, один из которых контролирует температуру воздуха в витрине, другой – температуру испарителя. Витрина выходит из режима оттаивания при достижении необходимой температуры поверхности испарителя. В результате применения интеллектуальной системы оттаивания улучшается качество хранения продуктов, снижается энергопотребление витрины.

Intelligent defrost system is used as standard in all CUBE refrigerated cabinets.

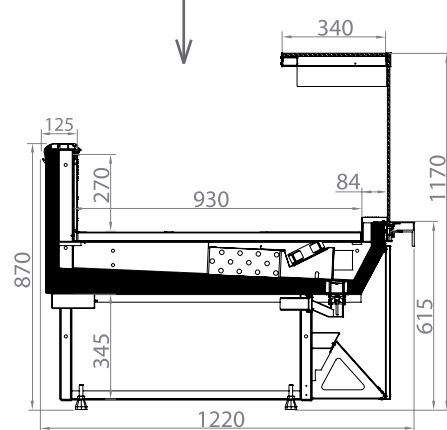
Based on the use of two sensors, one of which controls the air temperature inside case the other - the temperature of evaporator. Case exits thawing at achieving the necessary surface temperature of the evaporator. As a result of Intellectual defrost improving the quality of food storage, lower power consumption of case.



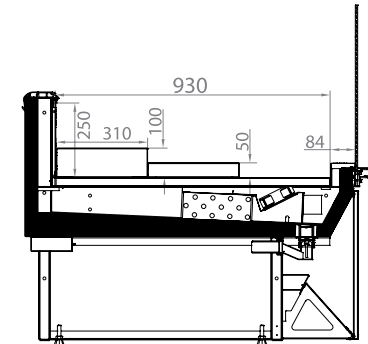
CUBE S
с гидродъемом стекла *
with glass hydrolift system *



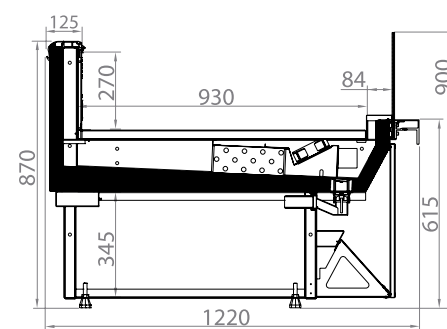
CUBE S
с дополнительной полкой *
with additional shelf *



CUBE S
с выдвижной полкой *
with pull-out shelf *



Опция: ступенчатая экспозиция в витрине Cube
Option: Stepped exposure in the display case Cube



CUBE S Self *

Витрина CUBE Self предназначена для демонстрации и продажи упакованных продуктов в режиме самообслуживания.

Для удобства эксплуатации разработана версия витрины CUBE с гидродъемом фронтального стекла. Конструкция позволяет соединять друг с другом модули с гидродъемом и без него, сохраняя общий дизайн линии гастрономических витрин.

Self version of CUBE cabinet is intended for demonstration and sale of packed delicatessen in self-service system.

For the comfortability of exploitation the version with hydralift of frontal glass was developed. Construction allows to combine together modules with hidralift of frontal glass and without it maintaining common design of gastronomic line cabinets.

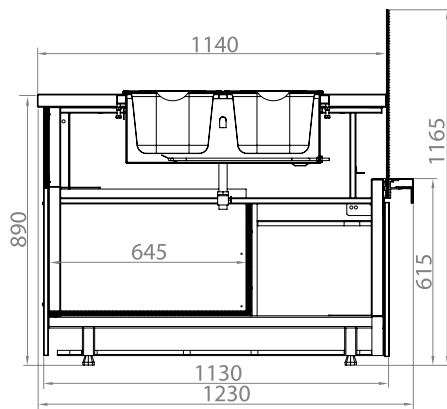
* Вариант исполнения фронтального стекла в витринах Cube
* Version of the front glass in the display case Cube

Дизайн тепловой версии витрины ELLIPSE

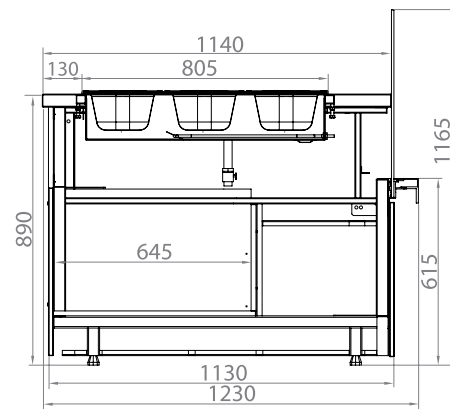
привлекает внимание покупателя к экспозиции горячих продуктов для их эффективной продажи. Во фронтальной части витрины установлен рекламный лайт-бокс с ценником.

ELLIPSE hot cabinet for hot food presentation, cooking and sale.

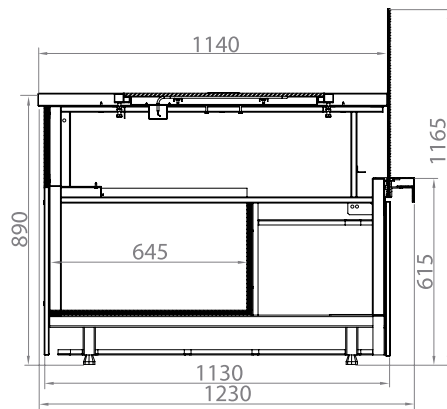
Design of hot cabinet attracts customers to the exposed food and increases sales volume. In the frontal part of the cabinet there is a promotional light-box with price holders.



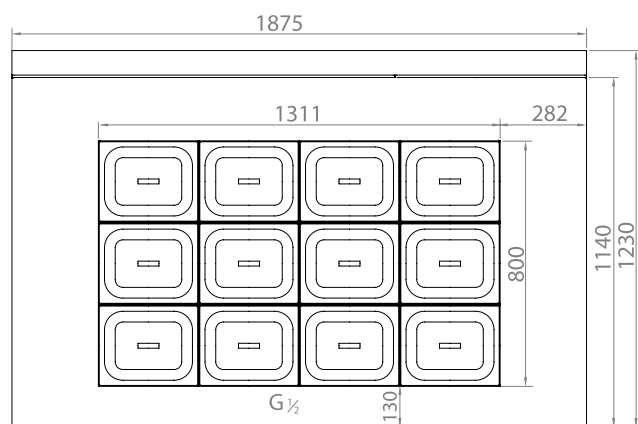
CUBE BM *
«водяная баня» / «bain-marie»



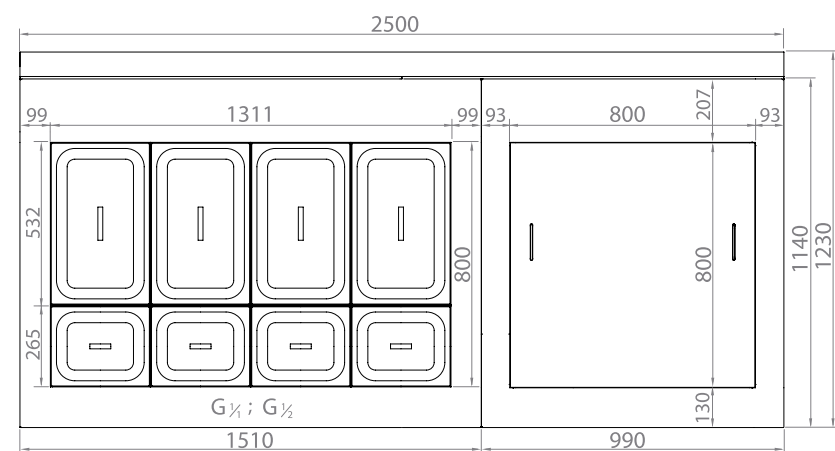
CUBE BM *
«водяная баня» с увеличенной экспозиционной поверхностью
«bain-marie» with enlarged exposition surface



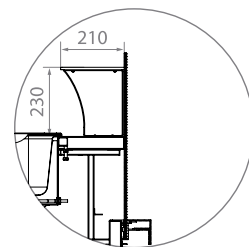
CUBE TC *
тепловой стол / heat table



CUBE BM
«водяная баня», вариант размещения гастрономоконтейнеров
«bain-marie», option with gastronomic containers placement

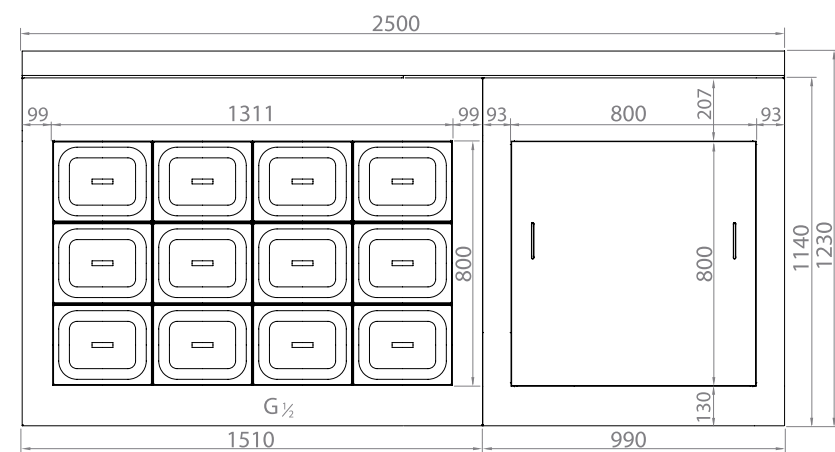


CUBE
«водяная баня» + тепловой стол
«bain-marie» + heat table



Вариант исполнения фронтального стекла с полкой в тепловых и нейтральных витринах CUBE

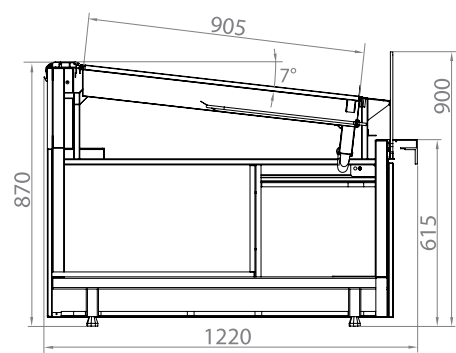
Frontal glass modification with shelf in the hot and neutral CUBE displays



CUBE
«водяная баня» + тепловой стол
«bain-marie» + heat table

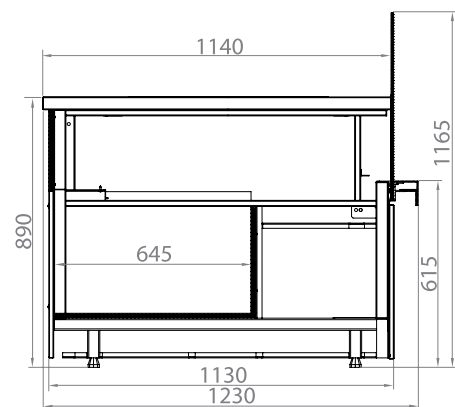
* Витрина может быть укомплектована мраморной столешницей
* Display case can be equipped with a marble top





CUBE тепловая
с наклонной экспозиционной поверхностью
thermal, with inclined exposition surface





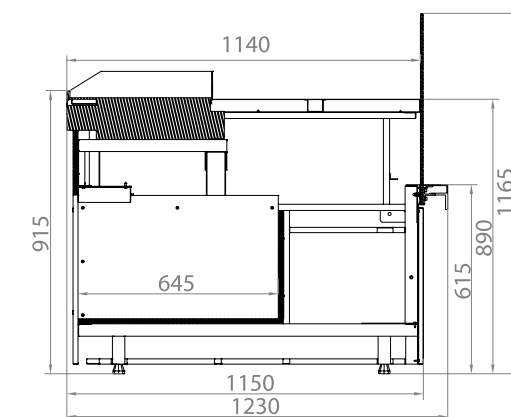
CUBEN*
нейтральная / neutral

* Витрина может быть укомплектована мраморной столешницей
* Display case can be equipped with a marble top



Конструкция **нейтральной витрины CUBE** позволяет встраивать как традиционные мармиты для поддержания температуры готовых продуктов, так и любые элементы профессиональной кухонной линии – плиты, грили, фрай-топы. Процесс производства горячих блюд на передней линии витрин значительно активизирует продажи.

The **neutral CUBE cabinet** construction allows to build in both traditional steam tables for keeping food warm and any professional kitchen appliances, like stoves, grills, hot tables, fry-tops etc. Cooking before customer's very eyes noticeably increase sales.



CUBE
 со встроеным технологическим и жарочным оборудованием
 for built-in technological and frying equipment

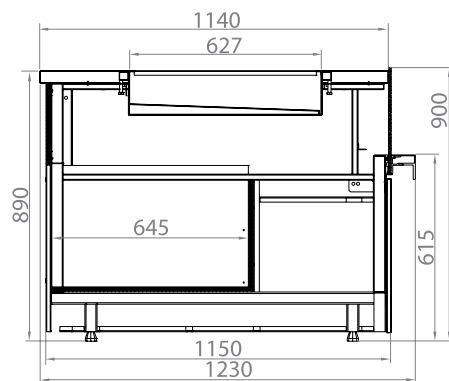
Специализированная нейтральная витрина CUBE для приготовления и продажи сэндвичей, блинов и хот-догов: в конструкцию витрины встроены аппараты для приготовления хот-догов, жарочная поверхность, блинница. Экспозиционная поверхность с подогревом для готовой продукции изготовлена из природного мрамора. Супермаркет "Сільпо", Киев, Украина

Special neutral display case CUBE for preparing and selling sandwiches, pancakes and hot dogs: in the design of display case embedded devices for preparation of hot dogs, cooking surface, crepe maker. Exhibit heated surface for the finished product made of natural marble. supermarket "Silpo", Kiev, Ukraine





Остров нейтральных и тепловых витрин CUBE для приготовления блюд в торговом зале. Супермаркет "Фуршет Гурман", Киев, Украина
Neutral and heat island display cases CUBE for cooking on the trading floor. Supermarket "Furshet Gurman", Kiev, Ukraine



CUBE
для продажи соков «фреш» на льду
for fresh juices on ice

Специализированная нейтральная витрина CUBE для продажи свежавыжатых соков снабжена герметичной емкостью из нержавеющей стали с отверстием для слива воды. Гипермаркет "A'Store", Алматы, Казахстан

Specialized neutral display case CUBE for sale provided with fresh juices sealed containers made of stainless steel an opening for draining water. Hypermarket "A'Store", Almaty, Kazakhstan

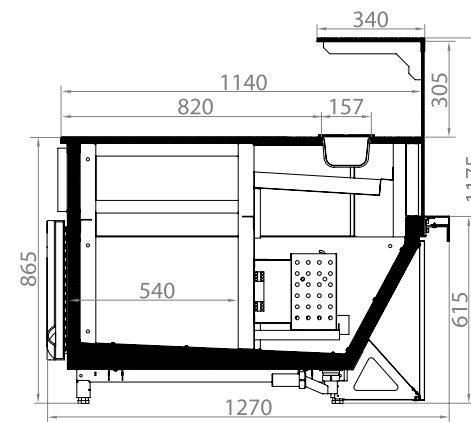


Пицца-стол на передней линии кулинарного отдела – элемент шоу, в основе которого – мастерство пиццайоло, гигиена и качество продуктов. Именно эти требования, а также соответствие отделки пицца-стола общему дизайну кулинарного отдела, стали основой для разработки **специализированной версии витрины CUBE Pizza**.

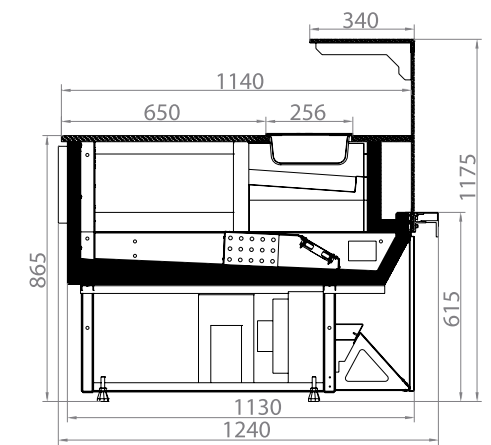
В стандартную конструкцию витрины включена большая мраморная поверхность с гастрономическими контейнерами под ингредиенты для сборки пиццы. Кроме того, конструкция CUBE Pizza предусматривает удобное охлаждаемое хранилище с выдвижными ящиками для теста и полуфабрикатов.

Such pizza-table at the front line of the prepared foods section is the element of the show based upon pizzaiolo's skills, hygiene and quality of ingredients. It was these requirements, as well as correspondence of the pizza-table exterior to the general style of a prepared foods section, that were focused on when designing the **new version of CUBE Pizza cabinet**.

To mount the pizza-table in the line of CUBE cabinets and at the same time preserve its ergonomics, the standard cabinet was supplied with a large marble surface with gastronomic containers for pizza ingredients. Moreover, the pizza-display was also provided with an accessible cool chamber with drawers for the storage of pizza dough and read-to-use ingredients.



CUBE Pizza



CUBE Pizza
со встроенным агрегатом
with built-in unit





Комбинированные холодильные витрины - важный элемент оснащения современных супермаркетов, где приготовление продуктов непосредственно в торговых отделах является эффективным средством привлечения покупателей.

Combined refrigerated cabinets - an important element of modern equipment of supermarkets where products cooking directly in the trading department is effective for buyers attracting.

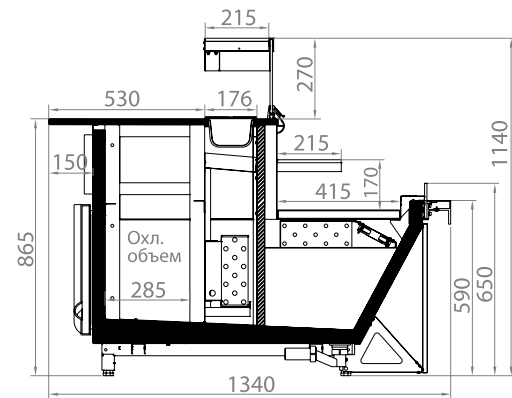
Конструкция комбинированных витрин Cube предусматривает следующие возможности: хранение и демонстрация ингредиентов, встраивание технологического оборудования для приготовления продуктов прямо перед покупателем, охлаждаемая выкладка готовых и упакованных продуктов.

Комбинированные витрины Cube применяются для приготовления и продажи суши, пиццы, блинов, йогуртов, соков-фреш, и могут быть разработаны и изготовлены по индивидуальному заказу.

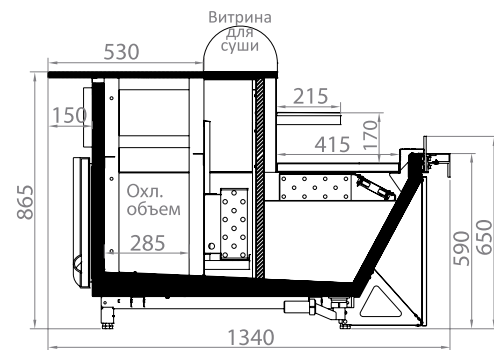
Combined design display cases Cube provides the following features: storage and demonstration of ingredients, embedding technological equipment for cooking products directly to the buyer, cooled layout finished and packaged products.

Combined display cases Cube apply for making and selling sushi, pizza, pancakes, yogurts, juices, fresh, and can be designed and made-to-order.

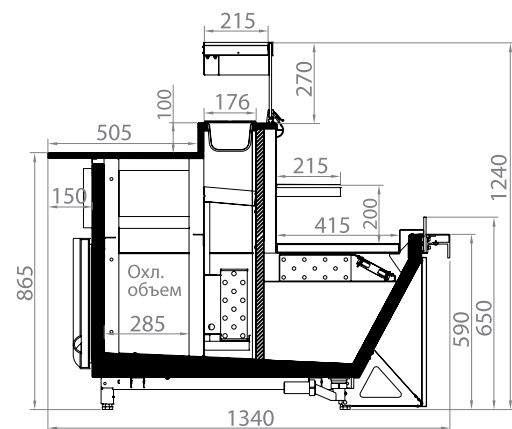




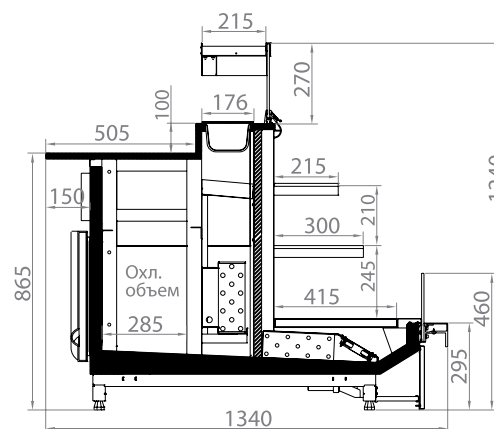
CUBE Sushi *
для приготовления и продажи суши
for sushi preparation and sale



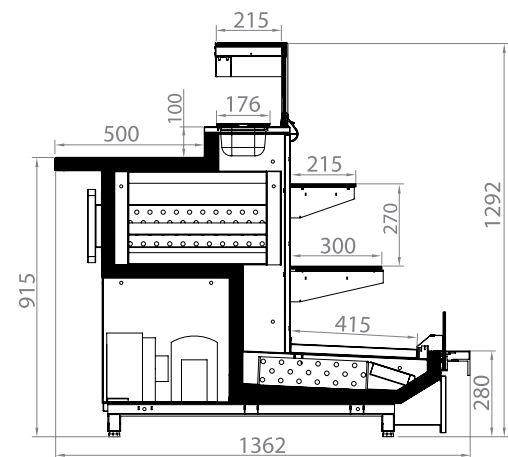
CUBE Sushi *
с местом для установки суши-кейса
with space for sushi-case installation



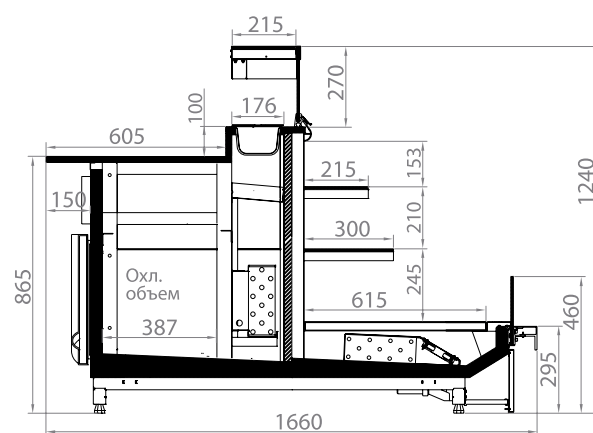
CUBE Sushi *
для приготовления и продажи суши
for sushi preparation and sale



CUBE Sushi *
для приготовления и продажи суши
for sushi preparation and sale



CUBE Sushi
со встроенным агрегатом
для приготовления и продажи суши
with built-in unit for sushi preparation and sale



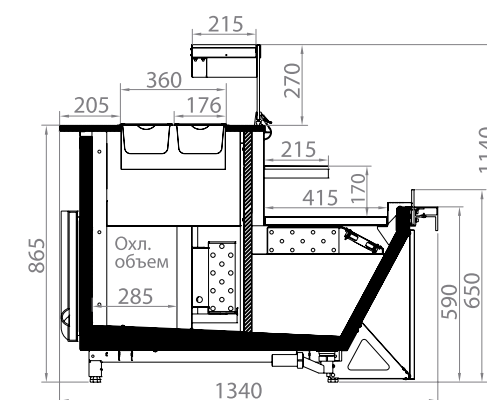
CUBE Sushi *
для приготовления и продажи суши
for sushi preparation and sale



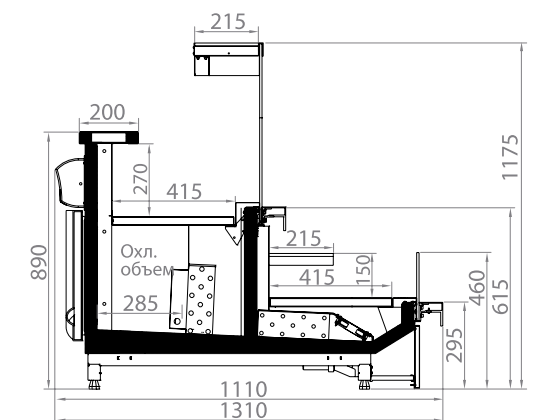
* В модулях витрин CUBE Sushi L=1875, 2500 есть возможность установки мойки и отверстия для сбора мусора
* Display cabinets CUBE Sushi L=1875, 2500 have the ability to install washer and holes for garbage

Комби-витрины для свежего мяса, гастрономических продуктов, солений конструктивно сочетают возможность одновременной продажи продуктов как в режиме самообслуживания, так и с помощью продавца.

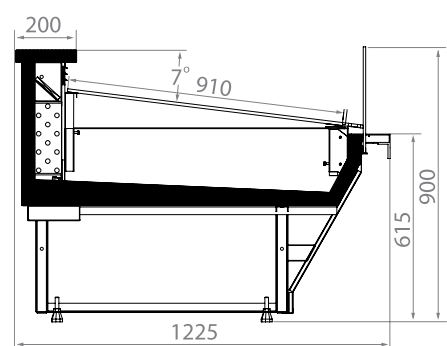
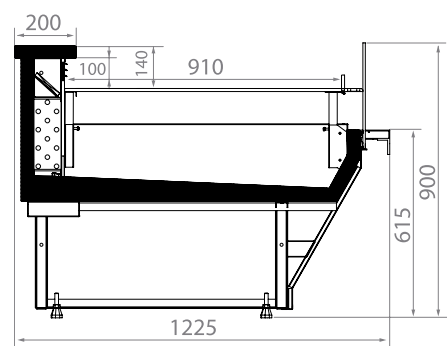
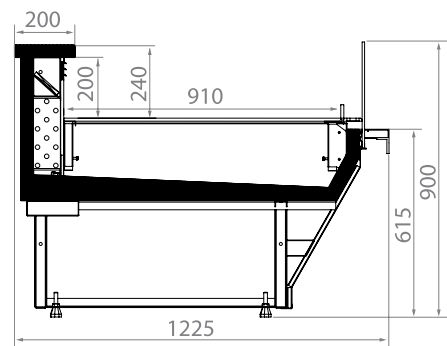
Combined units for fresh meat, gastronomic products and pickles constructively combine lump opportunity to sell products in both Self and with the help of the seller.



CUBE
комбинированная для солений
combined for pickles



CUBE
комбинированная для мяса и гастрономии
combined for meat and gastronomic goods



CUBE
с изменяемым уровнем
экспозиционной поверхности
with variable level of exposition surface

Конструкция мясной витрины CUBE предусматривает возможность изменения в трех положениях уровня выставочной поверхности, обеспечивая при этом необходимые параметры температуры и максимально высокую выкладку.

Испаритель в этой витрине устанавливается вертикально. Скорости вращения вентиляторов минимизированы для уменьшения обдува продуктов.

Материалы, используемые для изготовления выставочной поверхности витрины – специальный пищевой пластик или нержавеющая сталь.

Данная витрина может быть соединена в единую линию с другими витринами CUBE и, в частности, с витриной PRISMA для продажи мяса на крюках.

The design of meat display CUBE provides the ability to change in the three positions level exhibition area, ensuring necessary conditions of temperature and highest possible exhibiting area.

Evaporator in this display case set vertically to provide the best after work cleaning. Fan speed minimized to reduce airflow on products.

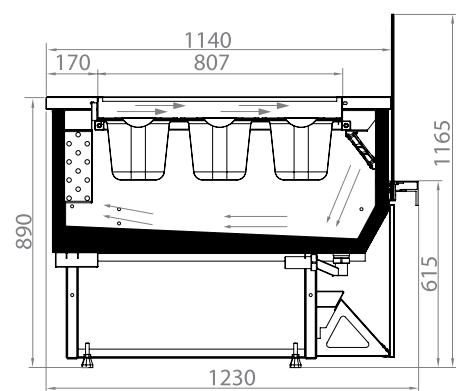
The materials used for the manufacture of exhibition area in display cases – special food grade plastic or stainless steel.

This cabinet can be connected to a line with displays CUBE and, in particular, with PRISMA display case for sale on meat hooks.

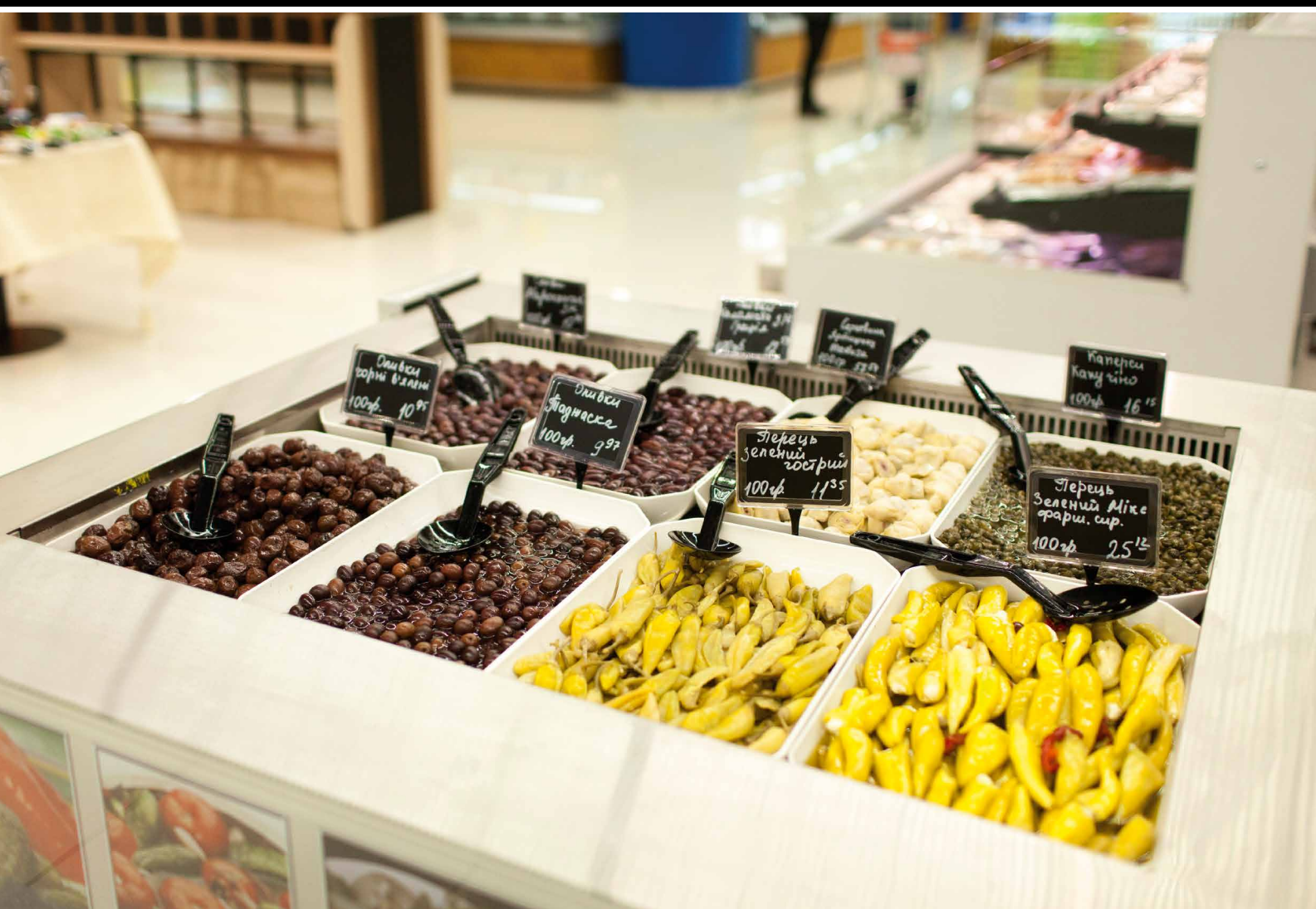


Все части корпуса и отделки холодильной витрины **CUBE с высокой выкладкой для солений** изготовлены из нержавеющей стали.

All the parts of the body and finishings of **refrigerated cabinets CUBE for pickles** are made of stainless steel.



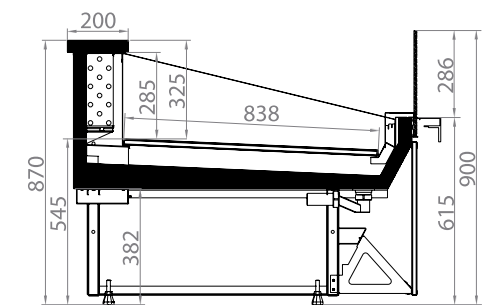
CUBE
для солений / for pickles





Конструкция специализированной версии витрины **CUBE Fish** для продажи рыбы на льду предусматривает нержавеющую герметичную экспозиционную поверхность и вертикальное размещение испарителя для предотвращения его коррозии.

The construction of specialized version of **CUBE Fish cabinet** for sales of fish-on-ice provides stainless hermetic exposition surface and vertical evaporator position for the corrosion prevention.



CUBE
для продажи рыбы на льду / for fish on ice

Низкотемпературные витрины CUBE

выпускаются в двух температурных версиях:

-8/-4 °C для демонстрации и реализации рыбной икры;

-22/-18 °C для замороженных продуктов и мороженого.

В отличие от аналогичных моделей низкотемпературная витрина CUBE имеет одинаковый со среднетемпературными витринами уровень загрузки продуктов. Это позволяет сделать эффективную выкладку, избегав традиционного «склада» продуктов. Для обеспечения такого уровня выкладки в витрине устанавливается специальное стекло с обогревом.

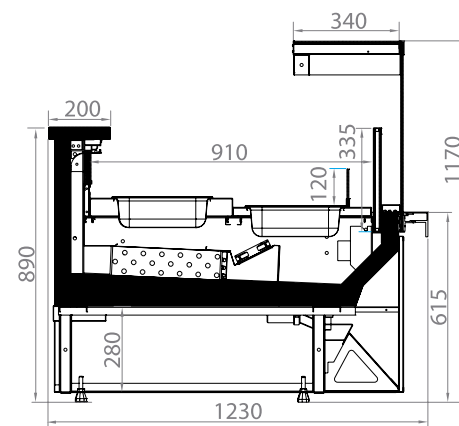
Low-temperature CUBE cabinets are produced in two versions:

-8/-4 °C for caviar exposition and sale;

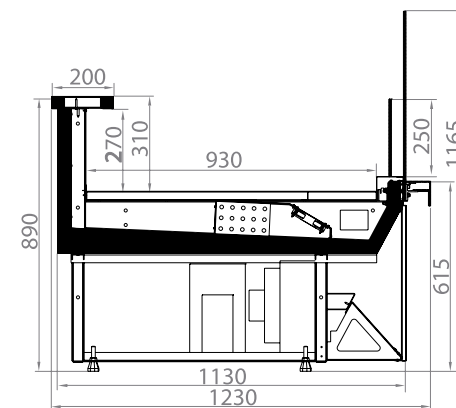
-22/-18 °C for frozen products and ice cream.

In contrast to analogous models CUBE cabinet has the same food loading level both in low temperature and normal temperature versions. This feature allows to organize the most efficient foodstuffs lay-out and to avoid keeping traditional food stock. For this purpose a special heated glass is installed in the cabinet.

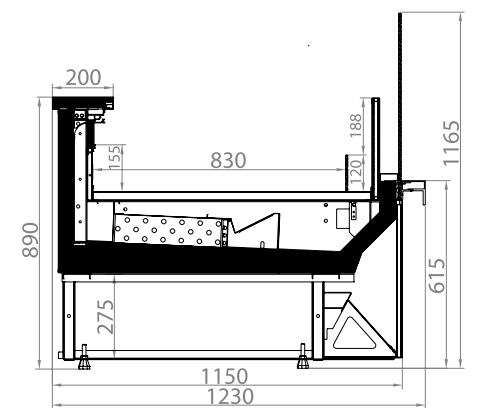




CUBE S
для мороженого / for ice-cream



CUBE BT
низкотемпературная $t^{\circ} = -4^{\circ}C$
low-temperature $t^{\circ} = -4^{\circ}C$

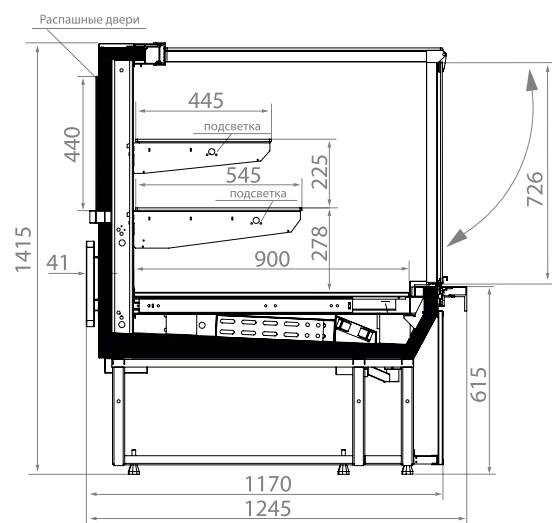


CUBE BT
низкотемпературная t° до $-18^{\circ}C$
low-temperature to $-18^{\circ}C$

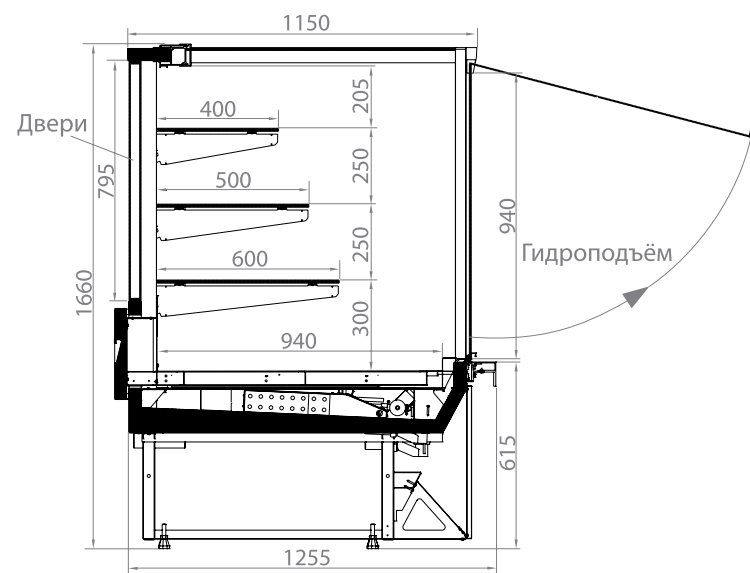


Специализированные витрины CUBE Pastry предусматривают ряд деталей для эффективной экспозиции кондитерских изделий: вертикальная выкладка пирожных на стеклянных полках с подсветкой, выдвижные панели для тортов, максимальная обзорность и освещенность продуктов. Удобство загрузки витрины обеспечивается с помощью гидropодъема фронтальных стекол и открывающихся дверей со стороны продавца. Высота конструкции учитывает возможность общения и обслуживания покупателей через витрину.

Specialized display cases CUBE Pastry provide a number of parts for effective exposure confectionery products: vertical layout cakes on glass shelves with lighting, extension panel for cakes, maximum visibility and lighting products. Ease of loading of display case provided by TRIM front glass and opening doors on the seller side. The height of the structure gives the possibility of communication and customer service through the display case.



CUBE
кондитерская 1400 с выдвижным ящиком и гидроподъёмом
confectionery 1400 with pull-put case and hydrolift system



CUBE
кондитерская 1600 с выдвижным ящиком и гидроподъёмом
confectionery 1600 with pull-put case and hydrolift system



Конструкция витрины продумана с точки зрения эргономики: верхнее стекло и выставочная поверхность выдвигаются для удобного доступа к товару и уборки витрины.

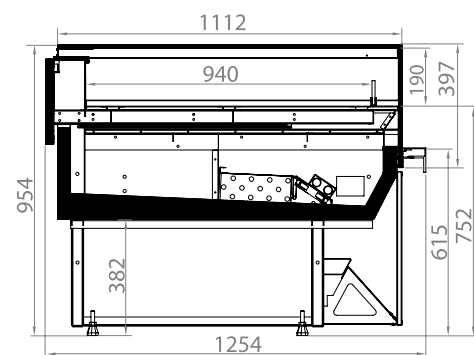
Новая витрина CUBE соединяется с другими модификациями гастрономических витрин CUBE, создавая, таким образом, в единой линии торговли дисплей для более дорогих продуктов.

The design showcases thought in terms of ergonomics: the upper glass and exhibit surface nominates for convenient access to product and cleaning of display.

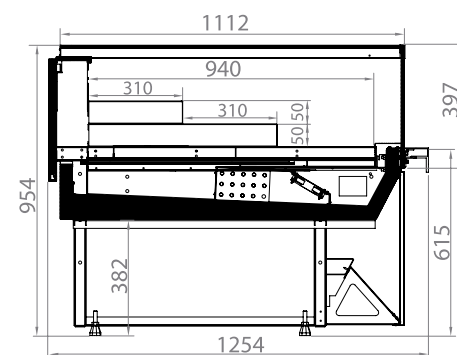
New display case CUBE connects to other modifications of gastronomic cabinets CUBE thus creating a single line making display for more expensive products.

Новая холодильная витрина CUBE для деликатесной гастрономии и дорогих кондитерских изделий выпускается в двух дизайнерских исполнениях, обеспечивающих максимальную обзорность выкладки и близость товара к покупателю.

New display case CUBE for delicatessen gastronomy and luxury confectionery product is available in two designs that maximize exhibiting area, visibility and customer's proximity to the product.

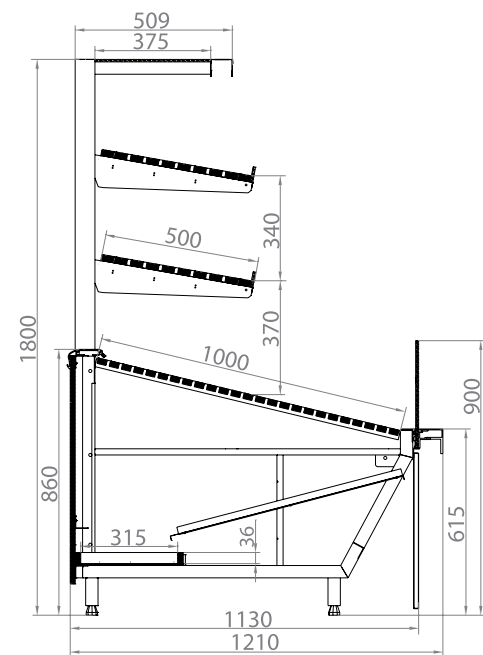


CUBE
кондитерская с высокой выкладкой
confectionery with high facing

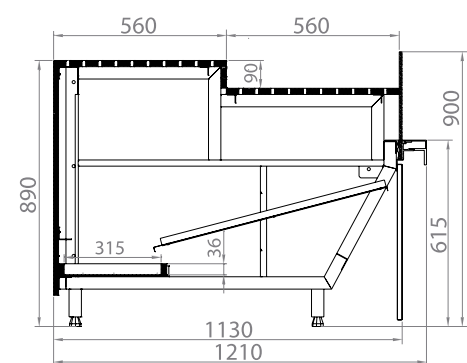


CUBE
кондитерская со ступенчатой экспозиционной поверхностью
confectionery with step exposition surface





CUBE для продажи выпечки с деревянной экспозиционной поверхностью и полками
with wooden exposition surface for pastry and shelves



CUBE для продажи выпечки с деревянной экспозиционной поверхностью
with wooden exposition surface for pastry

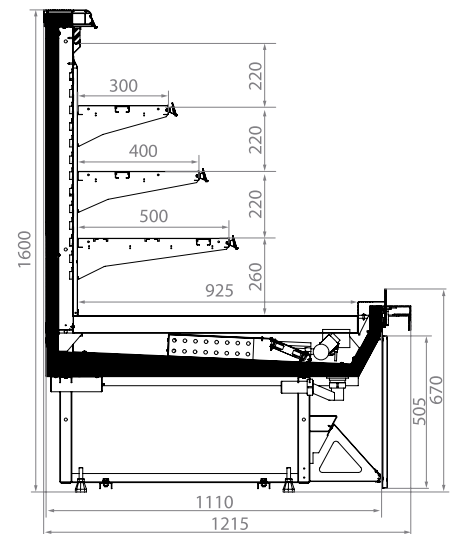


Для продажи выпечки разработаны специализированные **нейтральные витрины CUBE с экспозиционной поверхностью из натурального дерева и полками.**

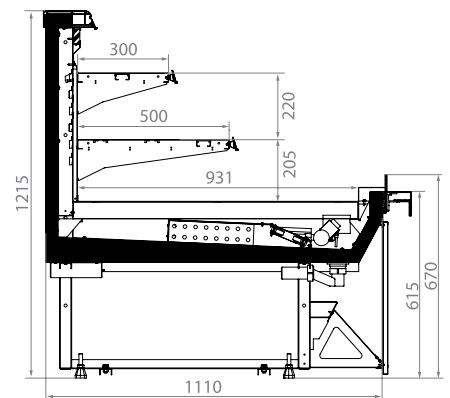
В целях соблюдения санитарных норм предусмотрены выдвижные поддоны для сбора крошек.

For pastry sales special **neutral cabinet CUBE with exposition surface from natural wood and shelves is developed.**

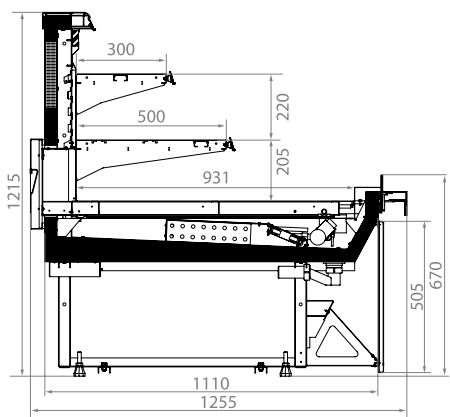
In order to comply with sanitary requirements, rolling pans are provided for collecting crumbs.



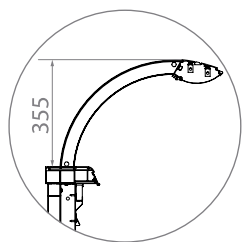
CASPIY Cube SH



CASPIY Cube S



CASPIY Cube
с выдвижным ящиком / with pull-out case



Каждая витрина Caspiy Cube может быть оснащена плафоном подсветки

Each Caspiy Cube display could be optionally fitted with lighting canopy

Для эффективного решения проблемы пиковых нагрузок в гастрономических отделах супермаркетов на базе конструкции холодильной витрины CUBE разработаны витрины CASPIY Cube.

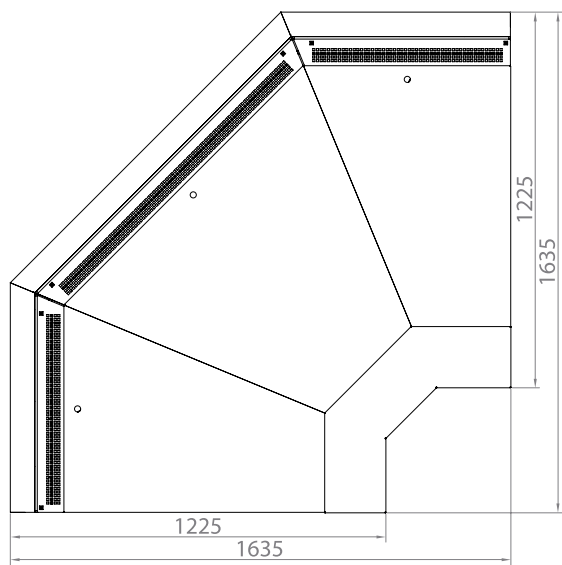
Холодильные витрины CASPIY Cube предназначены для продажи фасованной гастрономии в режиме самообслуживания, что позволяет облегчить работу продавца и ускорить процесс покупки.

Витрины CASPIY Cube встраиваются в линию гастрономических витрин CUBE, от которых отделяются герметичной перегородкой с зеркальной отделкой для увеличения обзорности экспозиции.

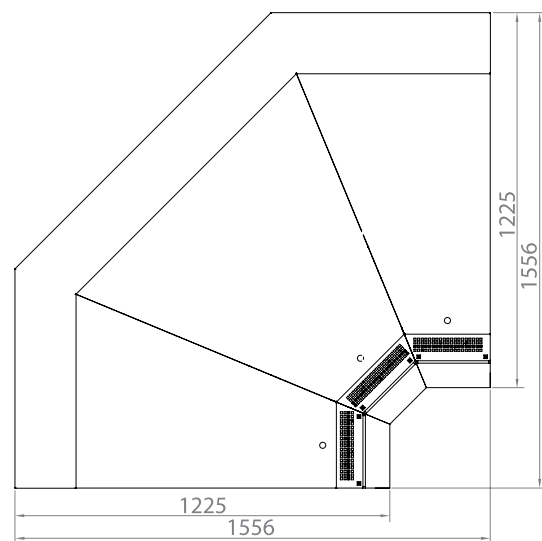
For the purpose of peak demand problem solution in the delicatessen departments there was developed a special versions of CASPIY Cube cabinets. And being based on the CUBE model it can be built into the cabinets run.

CASPIY Cube refrigeration cabinets are intended for sale of packed delicatessen in self-service system. It makes easier the work of personnel and quickens purchasing process.

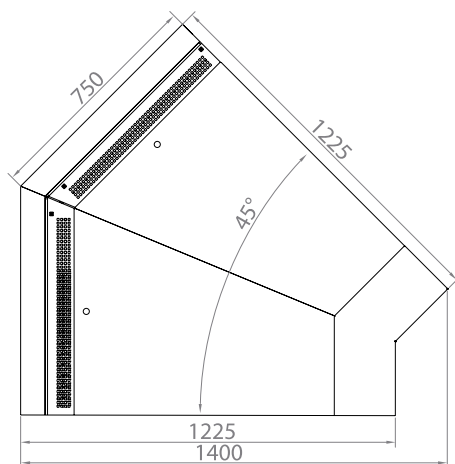
CASPIY Cube cabinets can be built into a run of CUBE cabinets. And it is separated from the CUBE cabinets with an insulated mirrored divider.



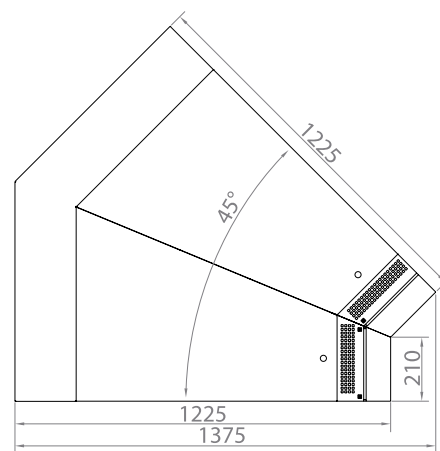
CUBE угол 90° *
открытый трапециевидный / 90° open trapezium angle



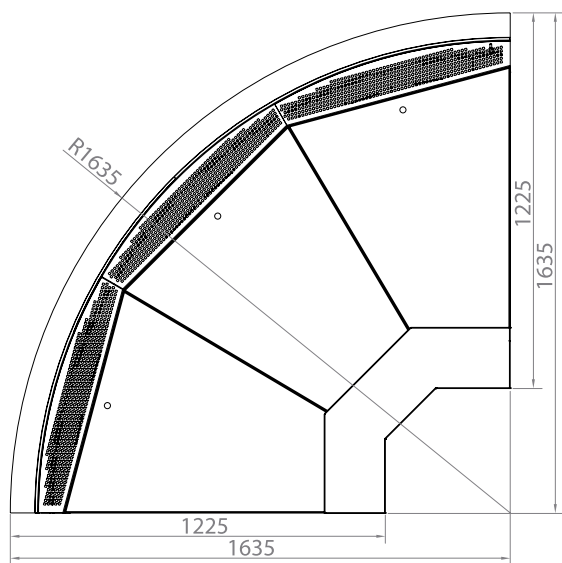
CUBE угол 90° *
закрытый трапециевидный / 90° closed trapezium angle



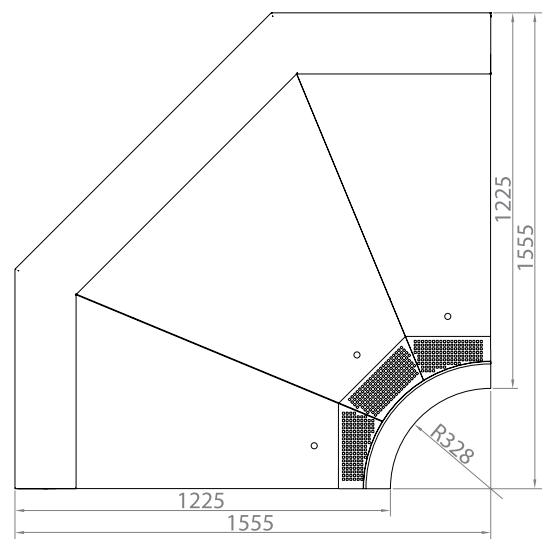
CUBE угол 45° *
открытый / 45° open angle



CUBE угол 45° *
закрытый / 45° closed angle

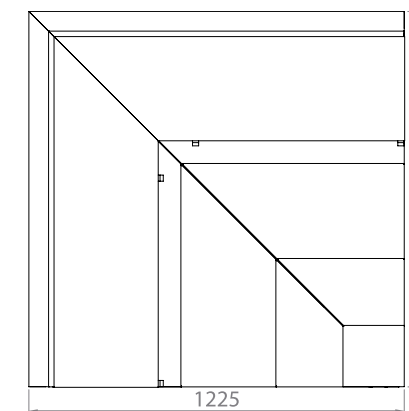


CUBE угол 90° *
открытый цилиндрический / 90° open cylindrical angle

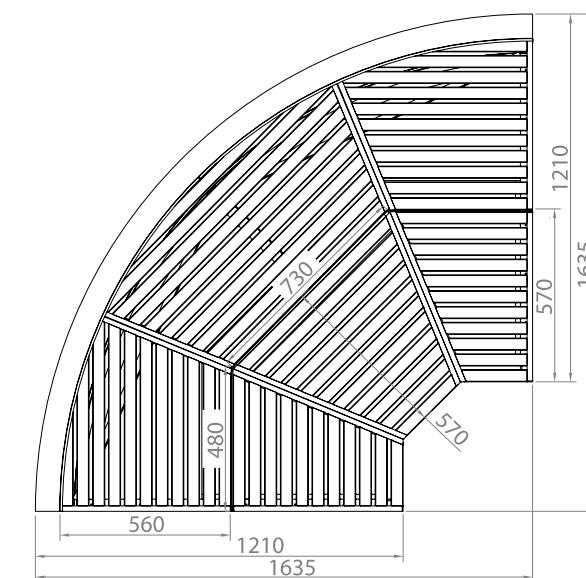


CUBE угол 90° *
закрытый цилиндрический / 90° closed cylindrical angle

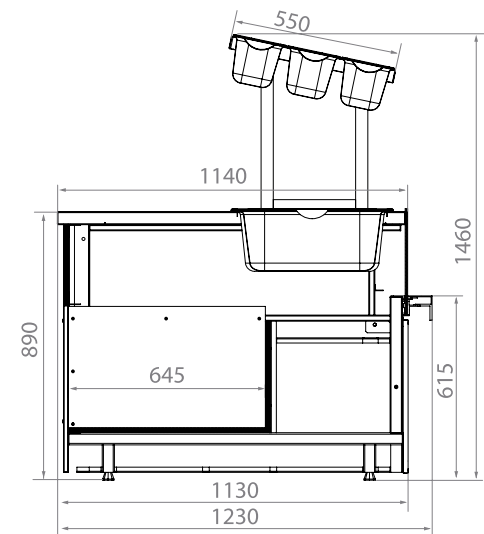
* Все модификации угловых витрин могут быть изготовлены с мраморной подогреваемой столешницей, деревянной выкладкой, с дополнительной полкой или в исполнении Self
* All modifications of the angular display cabinets can be manufactured with heated marble countertops, wooden exhibition surface, extra shelf or low-glass Self



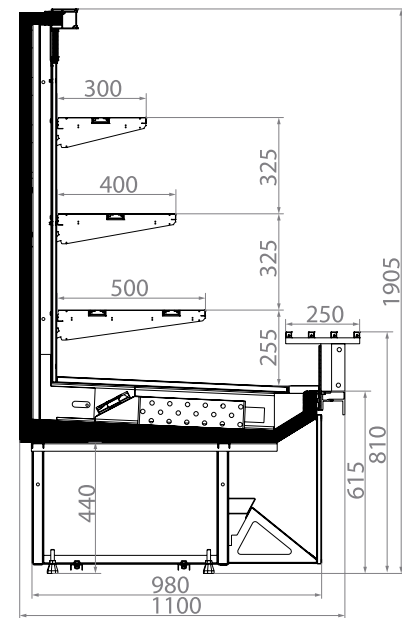
CUBE угол 90° *
открытый прямой / 90° right angle



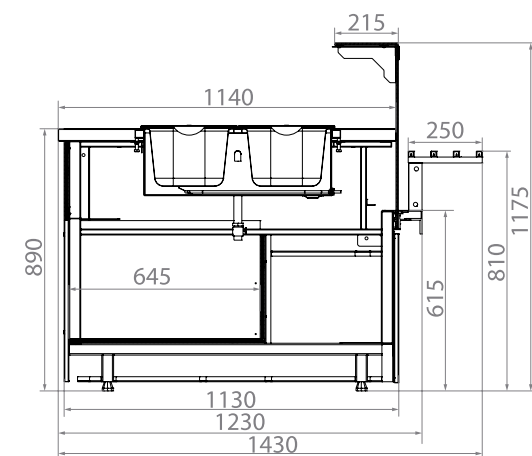
CUBE угол 90°
открытый цилиндрический с деревянной экспозиционной поверхностью для продажи выпечки
90° open cylindrical angle with wooden exposition surface for pastry



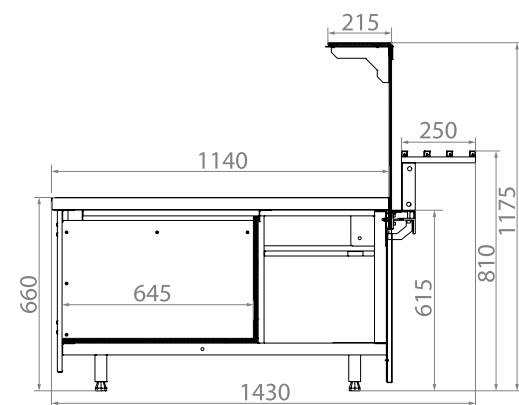
CUBE
нейтральная для фразе / neutral for frajet



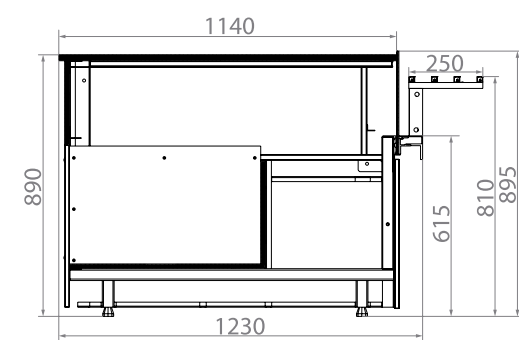
CASPIY Cube
с направляющими для разносов
with rails for trays



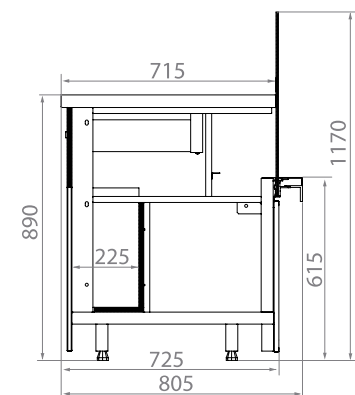
CUBE VM
«водяная баня» с направляющими для разносов
«bain-marie» with rails for trays



CUBE
нейтральная для установки супниц
с направляющими для разносов
neutral for soup plate installation with rails for trays



CUBE
тепловая с мраморной столешницей и
направляющими для разносов
hot with marble tabletop with rails for trays



CUBE
кассовый модуль с ящиком для денег
till module with money case

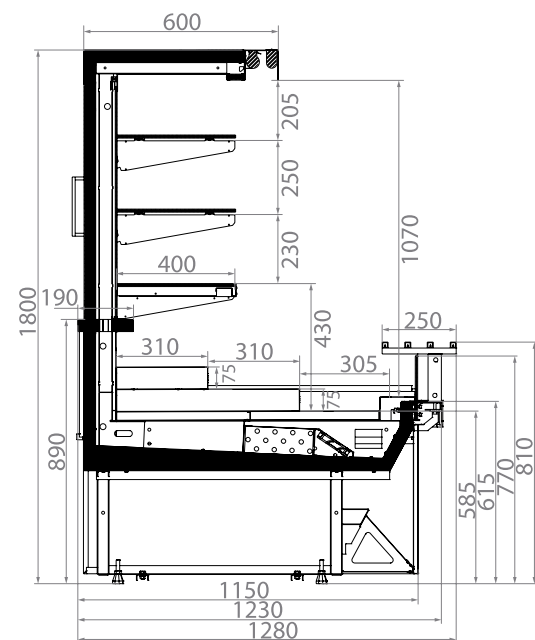


Новые возможности линии CUBE - это создание зон быстрого питания и кафетериев в магазинах большого формата.

Номенклатура технических возможностей линий раздачи CUBE разрабатывается специально – в соответствии с требованиями Клиента, базируясь на основных производственных модулях линии витрин CUBE. Это все стандартные витрины линии CUBE, включая угловые элементы, а также пицца-стол, модуль для продажи готовой пиццы с подогреваемой мраморной столешницей, модуль для размещения «супниц» - аппаратов подогрева и выдачи первых блюд, вертикальная холодильная витрина Sonet для салатов, напитков и десертов. Все эти модули оснащаются эргономичными поручнями для передвижения подносов.

New features of CUBE line – is the establishment of zones of fast food in cafeterias and large format stores.

Nomenclature of the technical capabilities of CUBE line developed specifically in accordance with the requirements of Client based on the main production line modules display cases CUBE. It is display cases all of the standard line CUBE, including corner units, as well as pizza - table module for sales of finished pizza heated marble top module to accommodate "tureens" - heating units and issuance of entrees, vertical refrigeration display case Sonet for salads, drinks and desserts. All these modules are equipped with ergonomically designed handrails for trays movement.



SONET
с направляющими для разносов
with rails for trays



Холодильная витрина SONET является особенно удачной разработкой в плане эргономики и возможности экспозиции. SONET встраивается в общую линию раздачи и сочетает в себе вертикальную и горизонтальную выкладки блюд. Подключается к автономному агрегату или к мультикомпрессорной установке. Укомплектована задними распашными дверьми производства фирмы Remis (Германия). Стекло́нные полки в витрине SONET передвигаются по высоте, что обеспечивает удобство экспозиции. Нижняя стекло́нная полка выдвигается для удобства загрузки. Стандартное исполнение включает верхнюю подсветку. Возможна дополнительная подсветка полок.

Refrigerated display SONET is especially successful development in ergonomics and the possibility of exposure. SONET is embedded in sharing a common line and combines vertical and horizontal laying dishes. Connects to standalone unit or multi-compressor unit. Equipped with rear hinged doors manufactured by Remis (Germany). Glass shelves in the display case SONET moves by height that provides convenience of exposure. Lower glass shelf slides out for easy loading. Standard version includes an upper light. Extra shelf lighting is possible.



Все части витрин, имеющие контакт с продуктами, изготавливаются из оцинкованной или нержавеющей стали. Внутренняя отделка корпуса имеет антикоррозионное покрытие, что увеличивает срок эксплуатации витрины.

All parts of cabinet that are in contact with products are made of galvanized or stainless steel. Interior finishing has a corrosion-resistant coating, which increases the exploitation time of the cabinet.



Широкий ассортимент аксессуаров для витрин CUBE позволяет представить товар наилучшим образом и сделать работу персонала максимально удобной:

- перегородки передвижные;
- перегородки герметичные;
- разделочная доска;
- подставка под весы;
- электрическая розетка;
- раздвижные энергосберегающие шторы из прозрачного пластика.

Дополнительные возможности:

- кросс-система охлаждения,
- дополнительная камера хранения с увеличенным внутренним объемом,
- ступенчатая выкладка,
- сдвижная полка с плафоном подсветки,
- отделка витрины - по выбору Заказчика,
- встроенный агрегат.

Wide range of CUBE accessories allows to present foodstuffs in the best way and to make easier the work of the personnel:

- mobile partitions;
- sealed partitions;
- cutting board;
- stand for the scales;
- an outlet;
- plastic sliding doors.

Additional features:

- cross-cooling system,
- extra storage chamber with a larger internal volume,
- step exposition,
- frontal panels and interior displays for Customer choice,
- built-in unit.

СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА

Комплексная антикоррозионная защита:

Все части витрин, контактирующие с продуктами и входящие в группу «коррозионного риска», изготавливаются из высококачественной оцинкованной стали, что увеличивает срок их службы в 3-4 раза.

Перед нанесением красочного покрытия все металлические части витрин в обязательном порядке проходят обезжиривание по технологии аморфного фосфатирования.

Перед нанесением красочного слоя применяется цинкосодержавший грунт.

Покраска осуществляется стойкими полимерными порошковыми красками TIGER Drylac® признанного во всем мире производителя – компании TIGER (Австрия).



Integrated Corrosion Protection:

All parts of cabinets which have contact with food and enter "the group of corrosion risk" are made of high-quality galvanized steel, while the cabinets bodies are made of steel sheets with alumina-galvanized coating that increases their service life by 3-4 times.

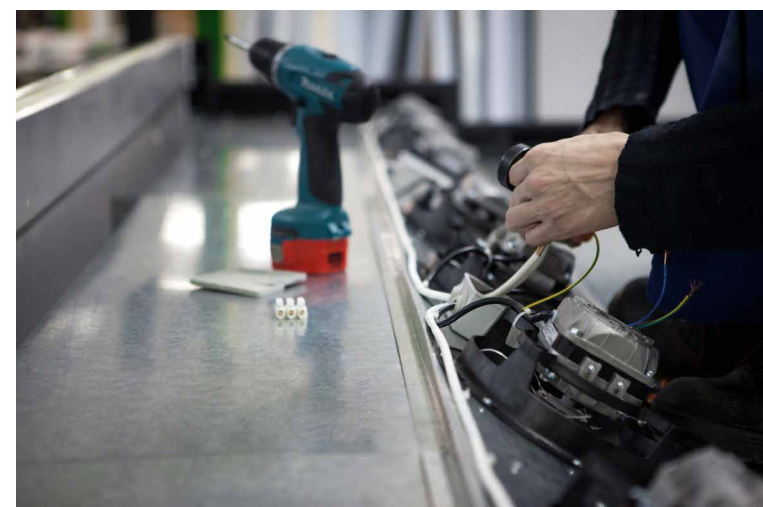
Before covering with paint, metal parts of all cabinets pass degreasing technology of amorphous phosphating.

Zinc-containing priming is used before application of the paint layer.

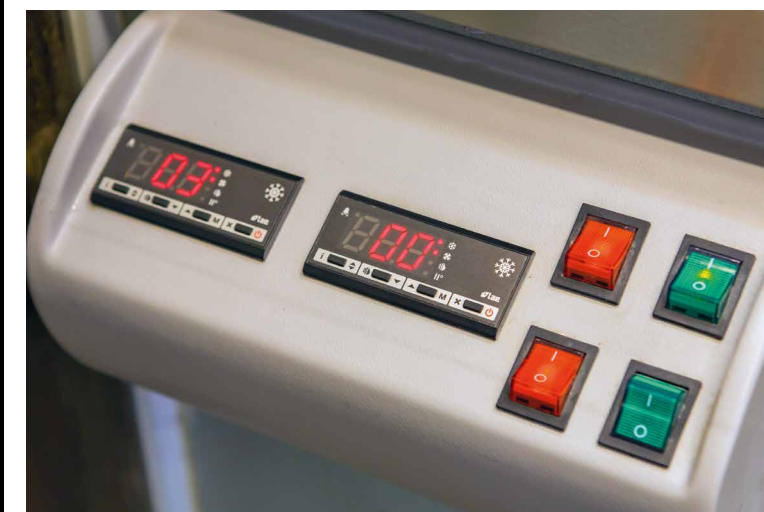
Polymer powder paint coatings of worldwide recognized manufacture – TIGER Drylac (Austria).



Автоматическая линия химической очистки металла, завод "Айсберг"Лтд., Одесса
Automatic line of chemical metal purification, "Aisberg" Ltd factory, Odessa, Ukraine



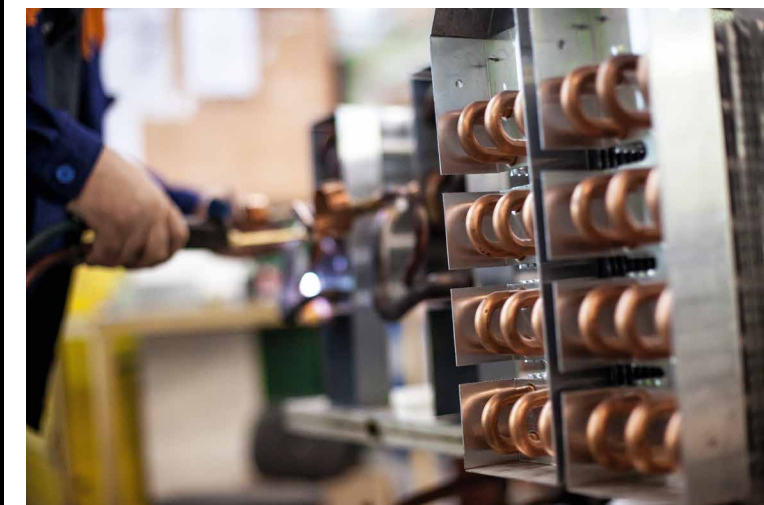
QUALITY MAINTENANCE SYSTEM



В стандартной комплектации в холодильных витринах «Айсберг»Лтд. установлены контроллеры LAE Electronic (Италия) с интеллектуальной системой управления оттайкой и возможностью подключения к системе компьютерного мониторинга.



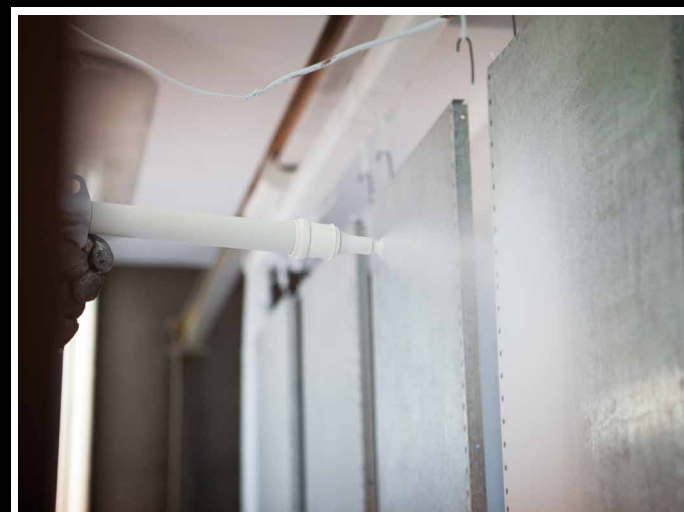
Controllers LAE Electronic (Italy) with intellectual defrost control and the ability to connect to a computer monitoring system are installed in display cases "Aisberg" as standard complete set.



Испарители с увеличенным коэффициентом теплопередачи и сниженным гидравлическим сопротивлением по холодильному агенту являются уникальной разработкой инженеров компании «Айсберг» и изготавливаются на заводе SEST S.p.A (Италия) – лидирующем предприятии по производству теплообменного оборудования в Европе.



Evaporators with an increased coefficient of heat transfer and drag reduction by the refrigerant are unique to Aisberg's engineers, and are made at the factory SEST SpA (Italy) - the leading company for the production of heat exchange equipment in Europe.



Все холодильные витрины производства «Айсберг»Лтд. укомплектованы терморегулирующими и соленоидными вентилями HONEYWELL (Германия).

Honeywell

All Aisberg's refrigerated display cases are equipped with thermostatic valves and solenoid HONEYWELL (Germany).

«Айсберг» — один из ведущих украинских производителей холодильного оборудования для торговли.

Направлением нашей деятельности является производство полного модельного ряда витрин и холодильных установок для супермаркетов и гипермаркетов:

- Пристенные холодильные витрины
- Гастрономические холодильные витрины
- Тепловые витрины для горячей кулинарии
- Низкотемпературные витрины для замороженных продуктов
- Мультикомпрессорные холодильные установки и компрессорно-конденсаторные агрегаты любой мощности
- Системы утилизации тепла

«Айсберг» объединил команду дизайнеров, лучших инженеров и конструкторов, а также создал собственную научно-испытательную лабораторию и современную производственную базу, чтобы разрабатывать и производить уникальные решения и специальное оборудование для каждого Клиента:

- Холодильные витрины по индивидуальным заказам в соответствии с авторским дизайнерским проектом, с учетом самых высоких требований к демонстрации и охлаждению товара.
- Энергоэффективные решения в холодильных витринах и системах холодообеспечения магазина — индивидуально для каждого проекта.

«Aisberg» is one of the leading manufacturers of refrigerating trade technologies in Ukraine.

It is focused on producing a full range of refrigeration equipment for supermarkets and hypermarkets:

- Refrigeration wall cabinets
- Gastronomy refrigeration cabinets
- Heated cabinets for convenience foods
- Low temperature cabinets for frozen foodstuffs
- Multi-compressor plants and condensing units of different capacity
- Heat recovery systems

«Aisberg» combined a team of designers, the best engineers and designers and created its own scientific testing laboratory and a modern production base to develop and produce unique solutions and special equipment for each customer:

- Refrigerated display cases with individual approach, according to the customer's design project, given the highest requirements to demonstration and refrigeration of products
- Energy-efficient decisions in refrigeration equipment and cooling systems makes for every project individually.



Витрины Cube, гипермаркет "ProStore", Минск, Беларусь
Cube cabinet, hypermarket "ProStore", Minsk, Belarus



Холодильные витрины Cube, выставка "EuroShop-2011", Дюссельдорф, Германия
Cube cabinets, "EuroShop-2011" exhibition, Germany



Холодильные витрины Cube, выставка "Chillventa Rossija-2012", Москва, Россия
Cube cabinets, "Chillventa Rossija-2012" exhibition, Moscow

При создании новых моделей витрин мы изучаем вековые традиции эффективной торговли и презентации товаров в разных странах, учитываем опыт и пожелания наших Клиентов.

Концепция компании «Айсберг» заключается в том, чтобы правильная конструкция и дизайн оборудования, система охлаждения и энергосберегающие технологии обеспечивали увеличение продаж и сокращали расходы на списание продуктов, электроэнергию и эксплуатацию — Техника Эффективной Торговли.

ТЕХНИКА ЭФФЕКТИВНОЙ ТОРГОВЛИ

During the creation of new display cabinets we study ancient traditions of effective trade and presentation of goods in different countries and consider the experience and wishes of our customers.

The concept of «Aisberg» Ltd. is that the right construction and design of the equipment, cooling system and energy saving technologies have to provide increased sales efficiency and cut costs on written-off products, electrical energy and exploitation. We call it Effective Trade Technologies.