

ТОВ "Холод - Маркет"

ELLIPSE



EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGIES



ELLIPSE - линия витрин для супермаркетов и гипермаркетов.

При конструировании витрины ELLIPSE ставилась задача увеличения площади и обзорности экспозиции для повышения эффективности торговли. Расчеты показали, что именно форма эллипса идеально решает поставленную задачу. Форма фронтального стекла была продолжена и подчеркнута в дизайне боковины.

Конструкция и дизайн разработаны компанией «Айсберг».

ELLIPSE is the display-cases range for supermarkets and hypermarkets.

While designing ELLIPSE cabinets Aisberg technicians have been trying to reach the maximum efficient food presentation in order to increase the sale efficiency. The researches held by Aisberg technicians showed that shape of ellipse is an ideal solution of the set task. Frontal glass shape has been continued and accentuated by the side-panel design.

Design of the cabinets has been developed by company Aisberg.





ELLIPSE имеет разнотемпературные версии

для оптимальной комплектации линии витрин в магазине в соответствии с ассортиментом продаваемых продуктов:

- +1...+8 °С - для гастрономии и кулинарии;
- +4...+10 °С - для кондитерских изделий;
- 8...-4 °С - для рыбной икры;
- 24...-18 °С - для замороженных продуктов;
- +30...+90 °С - для демонстрации и продажи горячей кулинарии.

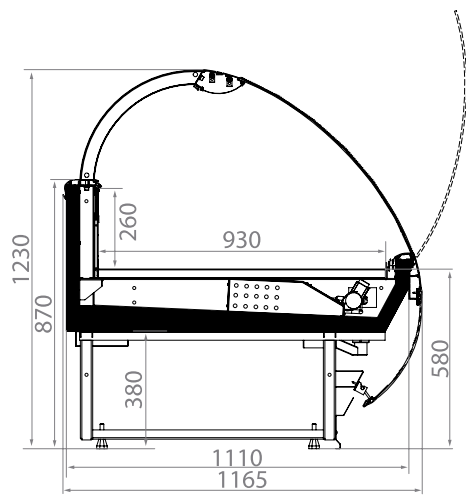
Все версии ELLIPSE конструктивно соединяются в единую линию с единым дизайном.

ELLIPSE cabinets with different temperature conditions have been developed in order to supply the optimal set of gastronomic cabinets run in accordance with the foodstuffs offered in the store:

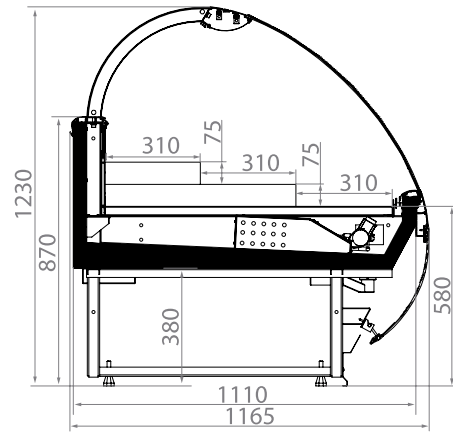
- +1...+8 °C - for gastronomy and delicatessen products;
- +4...+10 °C - for pastry;
- 8...-4 °C - for caviar;
- 24...-18 °C - for frozen products;
- +30...+90 °C - for demonstration and sale of prepared hot food.

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

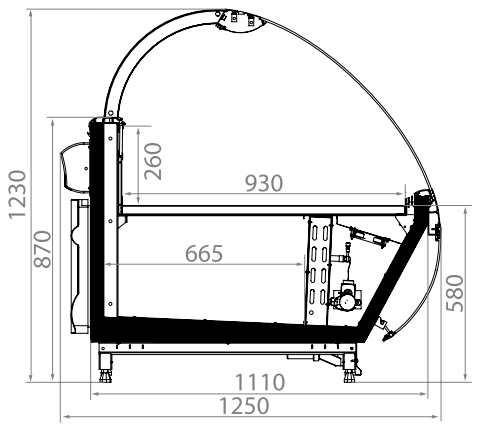




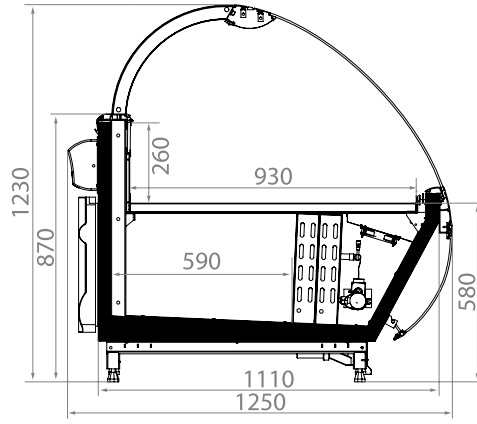
ELLIPSE S



ELLIPSE S
со ступенями / with steps



ELLIPSE SO
с дополнительной охлаждаемой камерой
with additional refrigerated camera



ELLIPSE CS
с кросс-системой охлаждения
with cross cooling system



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

Среднетемпературная холодильная витрина ELLIPSE выпускается в трех основных исполнениях:

- со стандартным вентиляруемым охлаждением без дополнительной охлаждаемой камеры и возможностью встраивания холодильного агрегата;
- со стандартным вентиляруемым охлаждением и дополнительной охлаждаемой камерой;
- с кросс-системой охлаждения и дополнительной охлаждаемой камерой.

Холодильные витрины ELLIPSE могут иметь дополнительную охлаждаемую камеру для хранения продуктов и оперативности пополнения выкладки товара.

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

ELLIPSE refrigerated cabinet is manufactured in three main versions:

- with standard forced refrigeration, without additional refrigerated storage and with a possibility to build in a refrigeration unit;
- with standard forced refrigeration, with additional refrigerated storage;
- with cross-refrigeration system and additional refrigerated storage.

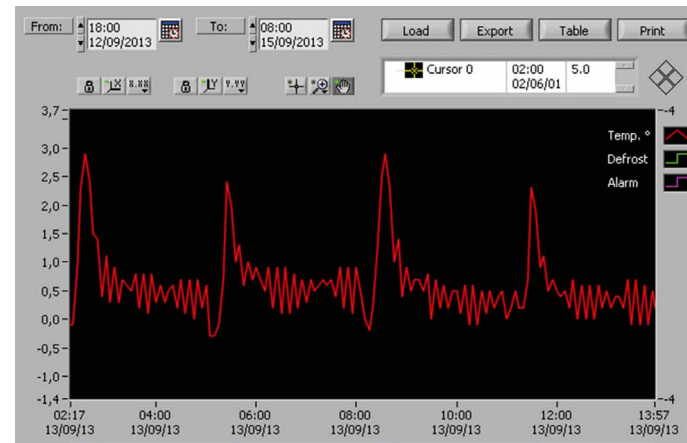
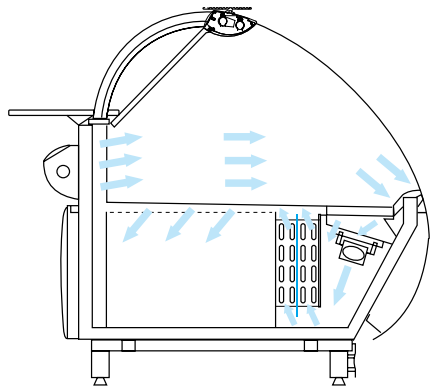
Ellipse refrigerated cabinets can be enlarged with additional refrigerated space for the storage of some food stock and quick display refilling.

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 запотевает. Уменьшаются списания скоропортящихся продуктов. Применяется в гастрономических и пристенных витринах.

В линию ELLIPSE 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 its 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 an ELLIPSE 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



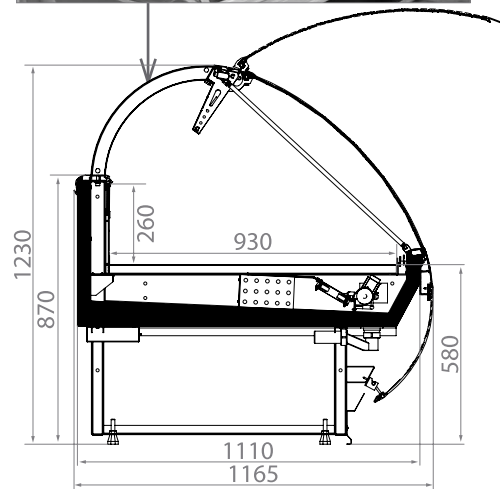
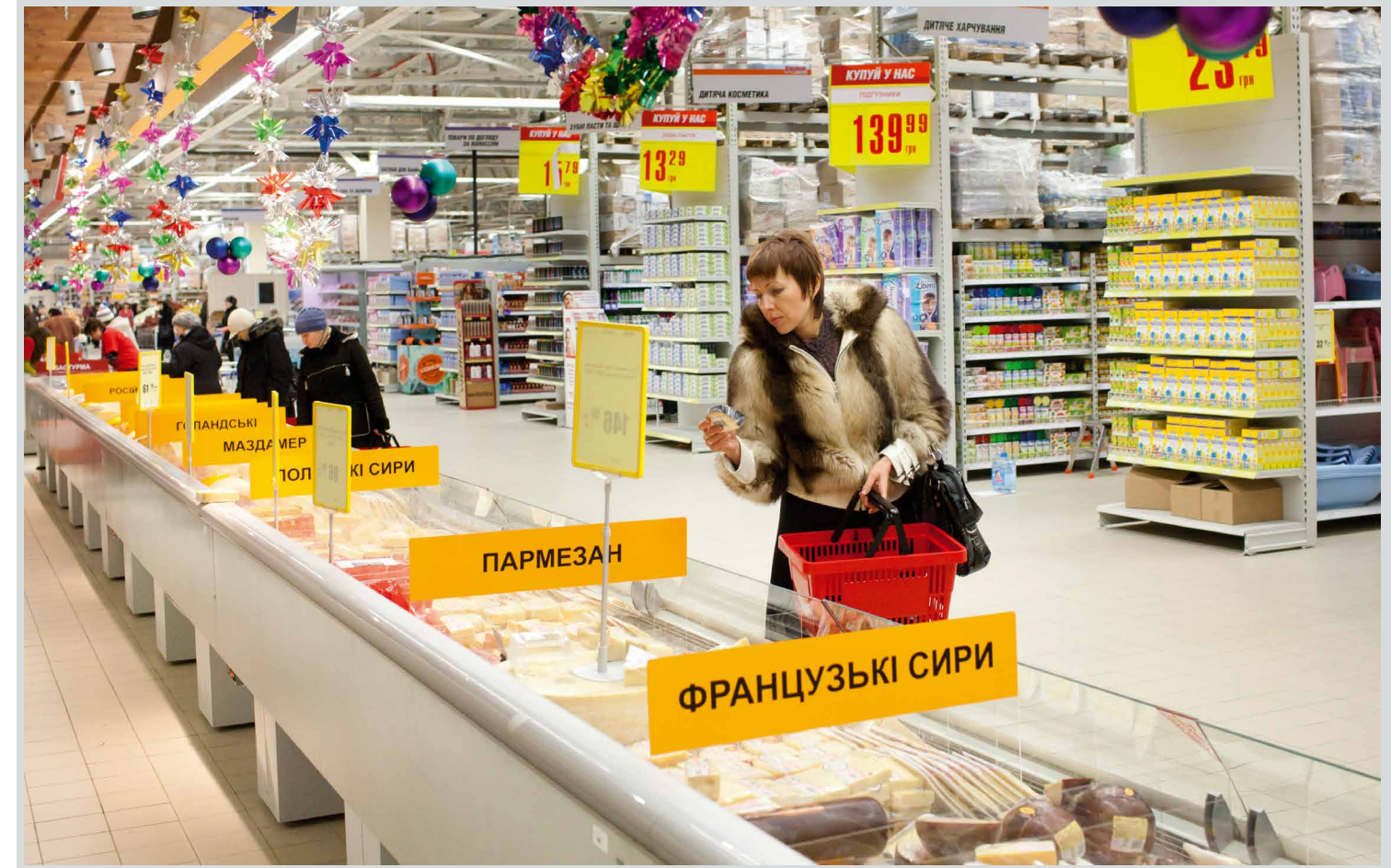
Интеллектуальная система оттаивания применяется в стандартной комплектации во всех холодильных витринах ELLIPSE.

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.

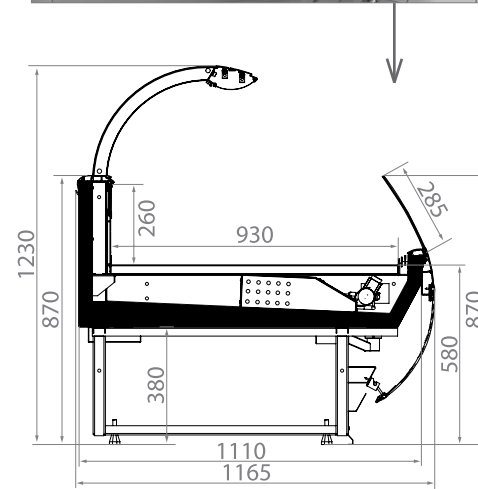
Intelligent defrost system is used as standard in all ELLIPSE refrigerated cabinets.

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.

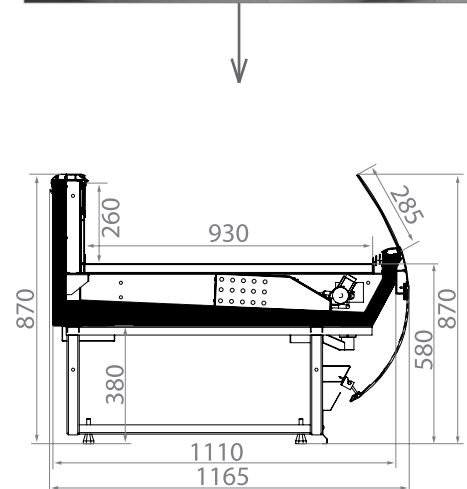




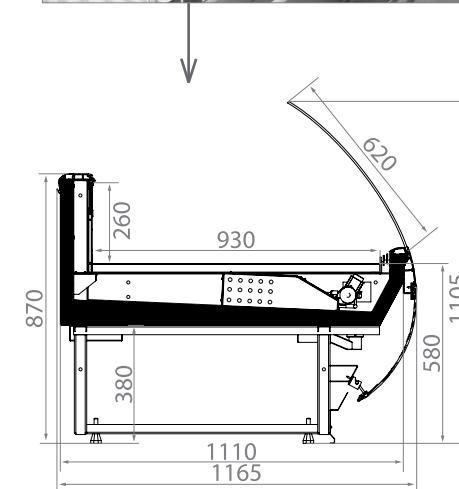
ELLIPSE S *
с гидроподъёмом фронтального стекла
with front glass hydrolift system



ELLIPSE S Self B *



ELLIPSE S Self *



ELLIPSE SH *

Витрина ELLIPSE Self предназначена для демонстрации и продажи упакованных продуктов в режиме самообслуживания. По желанию Заказчика возможны два варианта конструкции витрины – с плафоном подсветки и без него.

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

Self version of ELLIPSE cabinet is intended for demonstration and sale of packed delicatessen in self-service system. Upon the customer's request cabinet can be supplied both with and without lighted canopy.

For the comfortability of exploitation the version with hidralift 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.

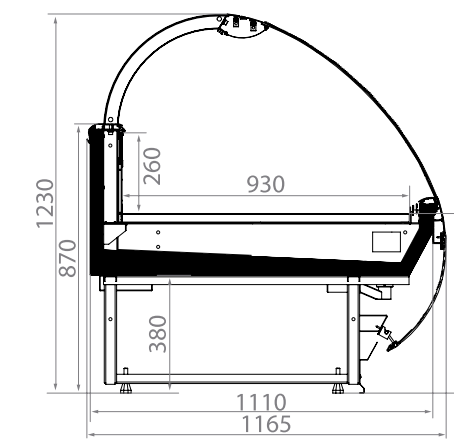
* Витрина может быть изготовлена с дополнительной охлаждаемой камерой или кросс-системой охлаждения
* Display can be manufactured both with additional refrigerated storage or cross refrigeration system

Для максимально эффективного использования торговой площади магазина разработан модельный ряд специализированных версий витрины ELLIPSE, которые могут быть соединены в единую линию.

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.

For the purpose of the most efficient use of floor spaces the specialized versions of ELLIPSE cabinet have been developed. Different versions cabinets can form integral runs.

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.



ELLIPSE Hot



В стандартном исполнении **тепловая витрина ELLIPSE L=1250мм** может быть скомплектована по выбору Заказчика из следующих модулей:

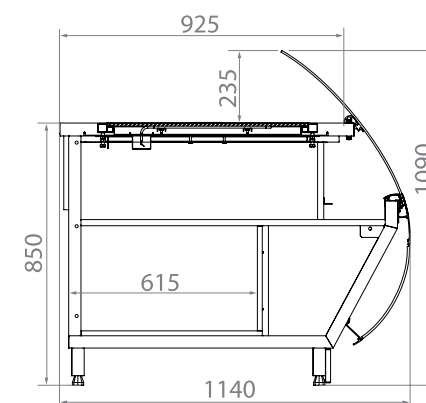
- мармит на 2 или 4 гастромокоcontainers GN1/1 h200;
- нейтральный рабочий стол из нержавеющей стали L=625 (1250) мм;
- тепловой стол с чугунной поверхностью 650x1060мм.

Конструкция витрины 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.

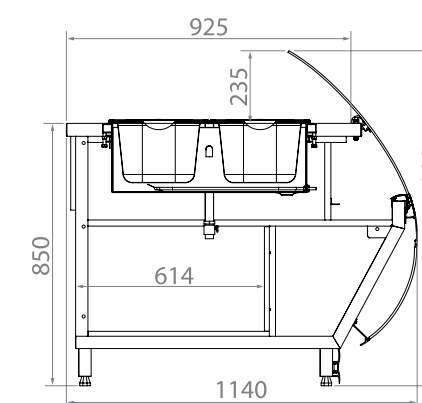
Standard modules set of **hot ELLIPSE cabinet L=1250mm** are as follows:

- steam table 2 or 4 GN 1/1 h20;
- neutral s/s working table, L=625/1250 mm;
- hot dry table with cast iron work-top 650x1060 mm.

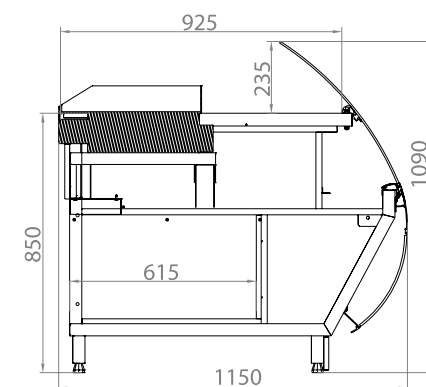
The cabinet construction allows to build in both traditional steam tables for keeping food warm and any professional kitchen appliances, like stoves, grills, hot tables, fry-tops etc. Cooking before customer's very eyes noticeably increase sales.



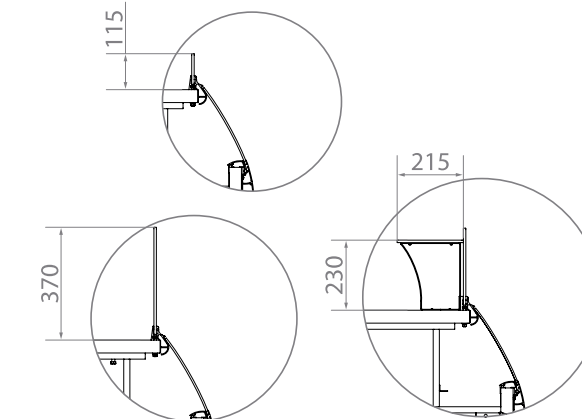
ELLIPSE TC *
тепловой стол / heated table



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



ELLIPSE *
со встроенным технологическим и жарочным оборудованием
with built-in technological and frying equipment



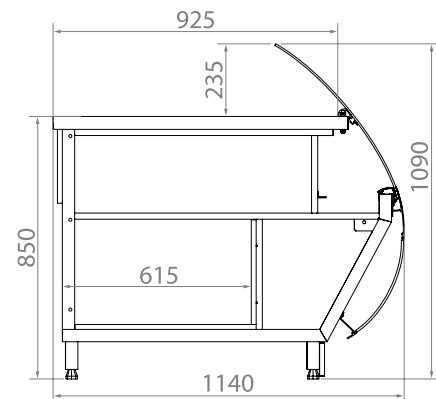
Варианты исполнения фронтального стекла в тепловых и нейтральных витринах Ellipse
Frontal glass modifications in the hot and neutral Ellipse displays

* Витрина может быть укомплектована мраморной столешницей с подогревом
* Display case can be equipped with a heated marble tabletop

Нейтральный элемент ELLIPSE может быть установлен в линии или «острове» гастрономических витрин.

Со стороны продавца предусмотрено внутреннее хранилище.

По желанию Заказчика нейтральная витрина ELLIPSE может быть укомплектована мойкой и мраморной столешницей с подогревом.



ELLIPSE N *
нейтральная / neutral

* Витрина может быть укомплектована мраморной столешницей с подогревом
* Display case can be equipped with a heated marble tabletop

Neutral element ELLIPSE can be installed in the line or an island of gastronomical cabinets.

The inside storage is provided from the seller side.

Under the Customer's request the neutral cabinet ELLIPSE can be completed with a washer and a marble heated tabletop.





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 cabinets 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.



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 ELLIPSE Pizza.**

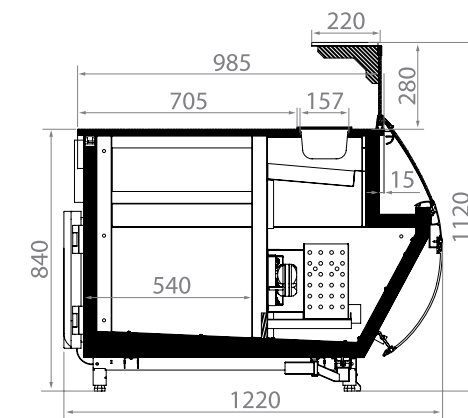
В стандартную конструкцию витрины включена большая мраморная поверхность с гастрономоконтейнерами под ингредиенты для сборки пиццы. Кроме того, конструкция ELLIPSE Pizza предусматривает удобное охлаждаемое хранилище с выдвижными ящиками для теста и полуфабрикатов.

Динамическая система охлаждения пицца-витрины разработана с учетом высоких коэффициентов теплоотдачи в зоне размещения гастрономоконтейнеров с ингредиентами и пониженной скорости движения воздуха в зоне хранения теста для предотвращения его обветривания.

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 ELLIPSE Pizza cabinet.**

To mount the pizza-table in the line of ELLIPSE 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.

Dynamic cooling system of this pizza-display was engineered subject to high heat-transfer coefficients in the area of gastronomic containers with pizza ingredients and subject to low air flow speed in the dough storage area to prevent crusting.



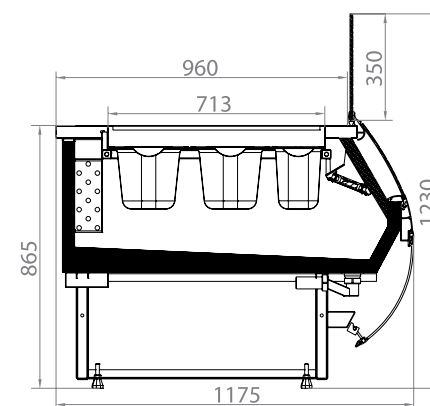
ELLIPSE Pizza

Все части корпуса и отделки холодильной витрины ELLIPSE для солений изготовлены из нержавеющей стали.

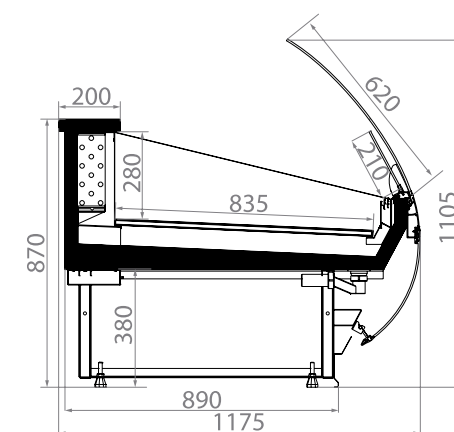
Конструкция специализированной версии витрины **ELLIPSE Fish** для продажи рыбы на льду предусматривает нержавеющую герметичную экспозиционную поверхность и вертикальное размещение испарителя для предотвращения его коррозии.

All the parts of the body and finishings of refrigerated cabinet ELLIPSE for pickles are made of stainless steel.

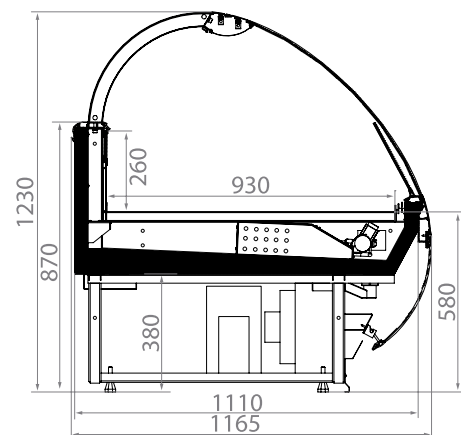
The construction of specialized version of **ELLIPSE Fish cabinet** for sales of fish-on-ice provides stainless hermetic exposition surface and vertical evaporator position for the corrosion prevention.



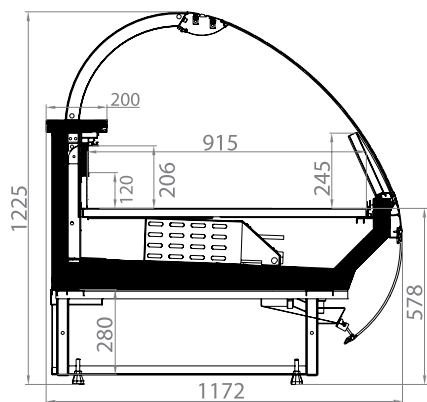
ELLIPSE S
для солений / for pickles



ELLIPSE FISH
для рыбы на льду / for fish on ice



ELLIPSE BT -8/-4 °C
низкотемпературная
low-temperature



ELLIPSE BT -24/-18 °C
низкотемпературная
low-temperature



Низкотемпературные витрины ELLIPSE выпускаются в двух температурных версиях:

- 8/-4°C для демонстрации и реализации рыбной икры;
- 24/-18°C для замороженных продуктов.

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

Low-temperature ELLIPSE cabinets are produced in two versions:

- 8/-4 °C for caviar exposition and sale;
- 24/-18 °C for frozen products.

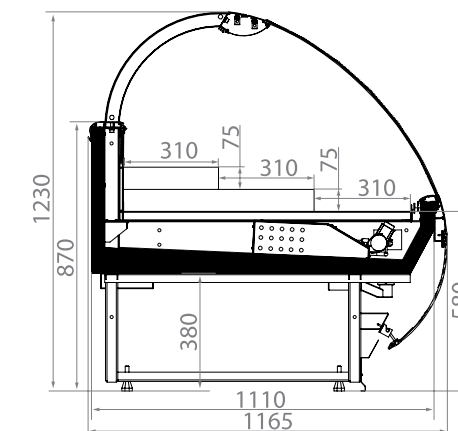
In contrast to analogous models ELLIPSE cabinet has the same food loading level both in low temperature and normal temperature versions. This feature allows to organize the most efficient foodstuffs lay-out and to avoid keeping traditional food stock. For this purpose a special heated glass is installed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

Холодильная витрина ELLIPSE Pastry для демонстрации и реализации кондитерских изделий. Для наиболее эффективной экспозиции тортов и пирожных предлагается ступенчатая охлаждаемая выставочная поверхность.

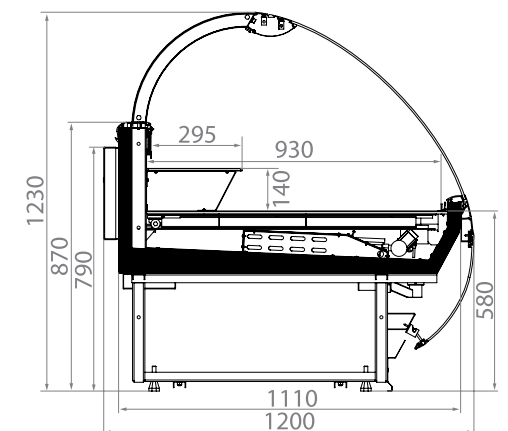
Для продажи заливных тортов, которые имеют большую площадь выкладки, разработана версия кондитерской витрины ELLIPSE Pastry с выдвигаемыми панелями.

ELLIPSE Pastry refrigerating cabinet for pastry products presentation and sale. For maximum efficient presentation of pies and cakes a graded exhibition deck is being proposed.

For jellied cakes which have small height but occupy big lay-out area it has been developed a special ELLIPSE Pastry version with sliding decks.



ELLIPSE S
со ступенями / with steps



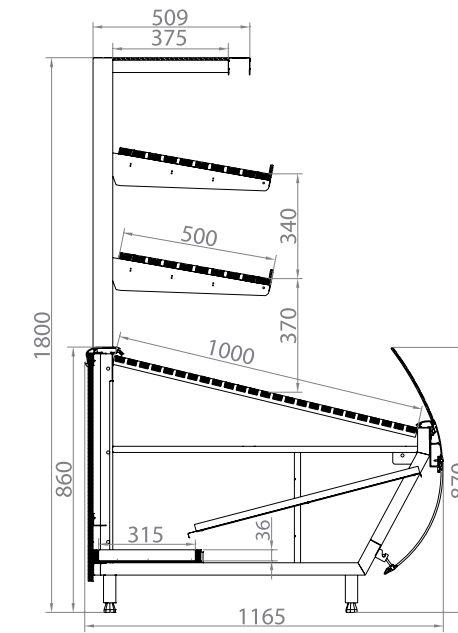
ELLIPSE P
кондитерская с выдвигаемым ящиком
confectionery with pull-out case

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

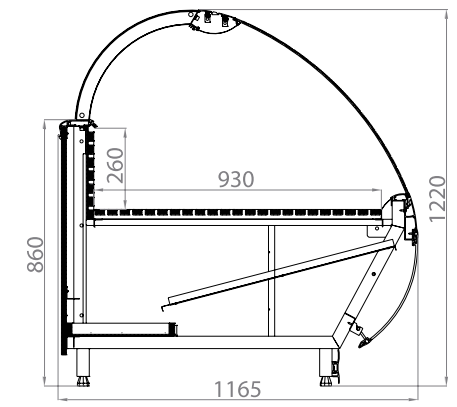
В целях соблюдения санитарных норм предусмотрены выдвижные поддоны для сбора крошек.

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

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

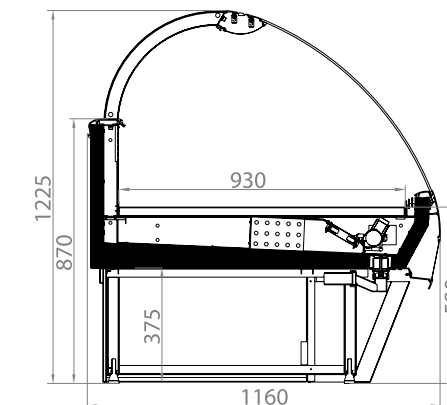


ELLIPSE
для продажи выпечки с деревянной экспозиционной поверхностью и полками
with wooden exposition surface for pastry and shelves



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





ELLIPSE
на ногах / on legs



Модифицированная холодильная витрина ELLIPSE производится на базе витрины со стандартным вентилируемым охлаждением без дополнительного объема. Ее преимущество – элегантный дизайн.

ELLIPSE modified refrigerated cabinet is being manufactured on the basis of the model with standard refrigeration system and without additional storage. Having an advantage of stylish design modified cabinet may be perfectly used in the luxury stores.

Для эффективного решения проблемы пиковых нагрузок в гастрономических отделах супермаркетов на базе конструкции холодильной витрины ELLIPSE разработаны витрины PARUS и CASPIY.

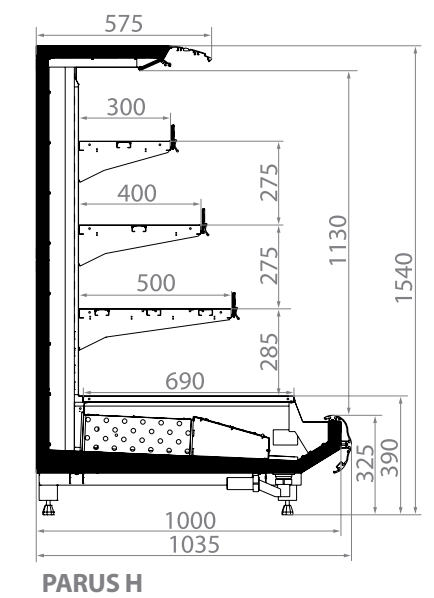
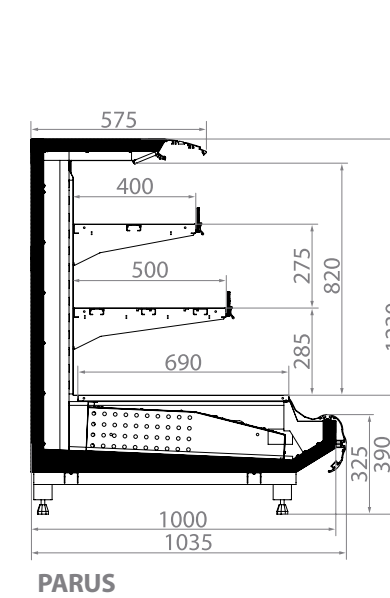
Холодильные витрины PARUS и CASPIY предназначены для продажи фасованной гастрономии в режиме самообслуживания, что позволяет облегчить работу продавца и ускорить процесс покупки.

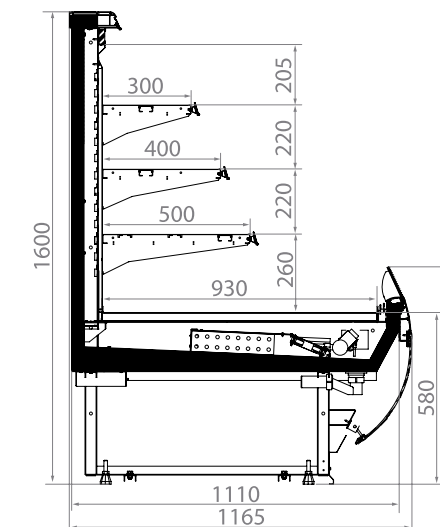
For the purpose of peak demand problem solution in the delicatessen departments there was developed a special versions of PARUS and CASPIY cabinets. And being based on the ELLIPSE model it can be built into the cabinets run.

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

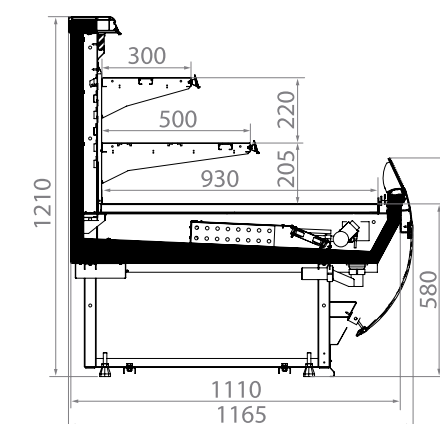


Витрина Parus, гипермаркет "A Store", Казахстан / Parus cabinet, hypermarket "A Store", Kazakhstan

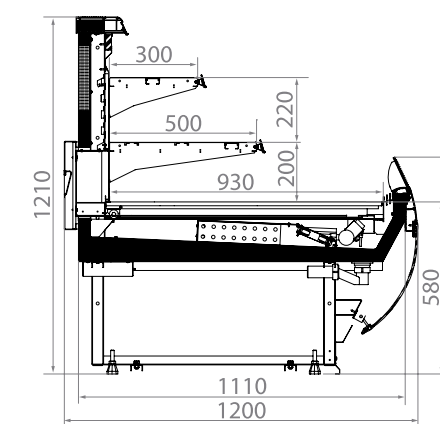




CASPIY Ellipse SH



CASPIY Ellipse S



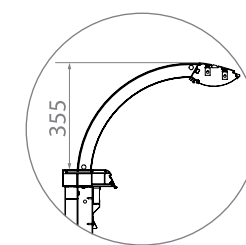
CASPIY Ellipse
с выдвижным ящиком
with pull-out case

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

Для оптимизации использования угловых элементов в гастрономических отделах возможна установка угловых версий витрин CASPIY в линии ELLIPSE. Продажа фасованной гастрономии в режиме самообслуживания в зоне максимальной обзорности открытых углов наиболее эффективна.

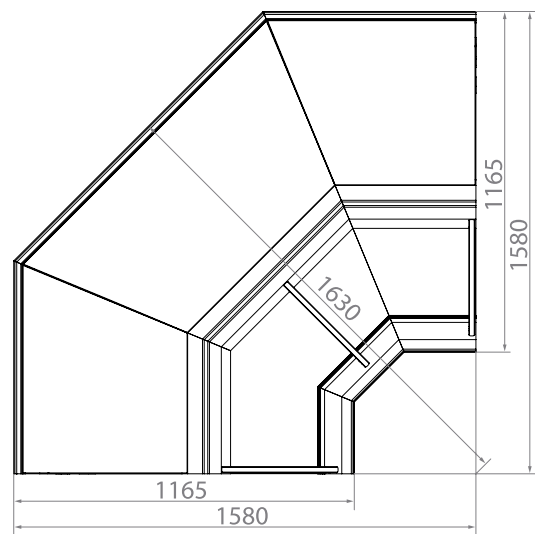
CASPIY cabinets can be built into a run of ELLIPSE cabinets. And it is separated from the ELLIPSE cabinets with an insulated mirrored divider.

For the purpose of the most efficient use of corners in deli departments PARUS and CASPIY corner cabinets can be built in a run of ELLIPSE cabinets. Sale of packed delicatessen in self-service system in the maximum visible area is the most efficient.

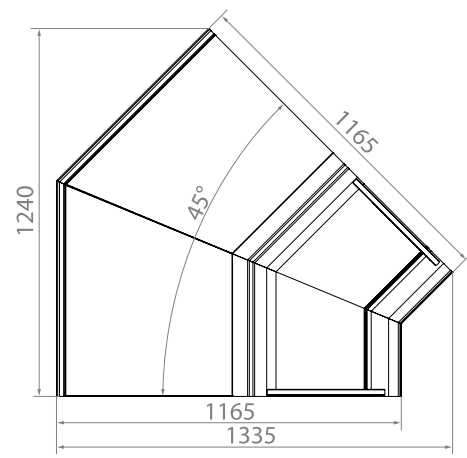


Каждая витрина Caspiy может быть оснащена плафоном подсветки

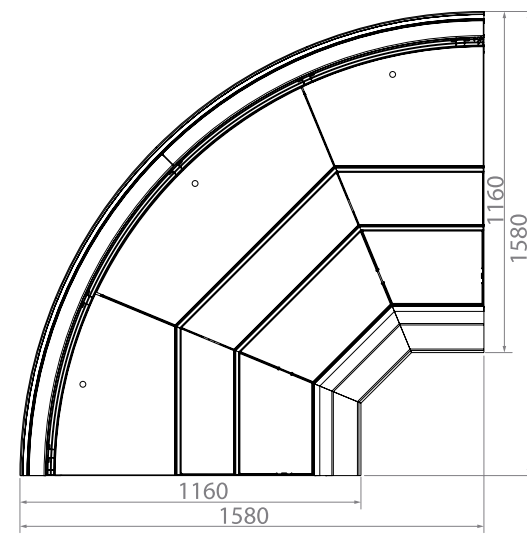
Each Caspiy display could be optionally fitted with lighting canopy



ELLIPSE
 угол 90° открытый / 90° open angle



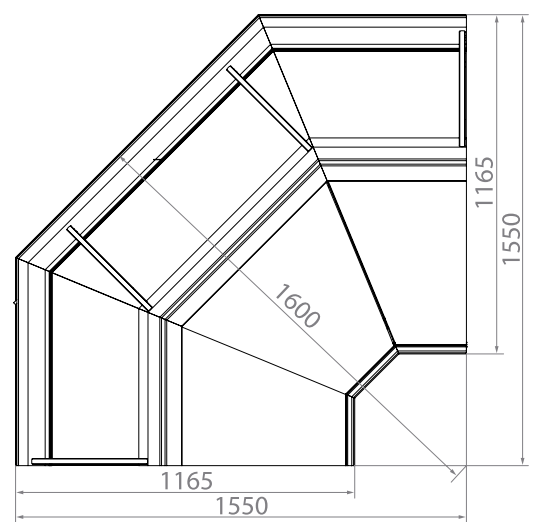
ELLIPSE
 угол 45° открытый / 45° open angle



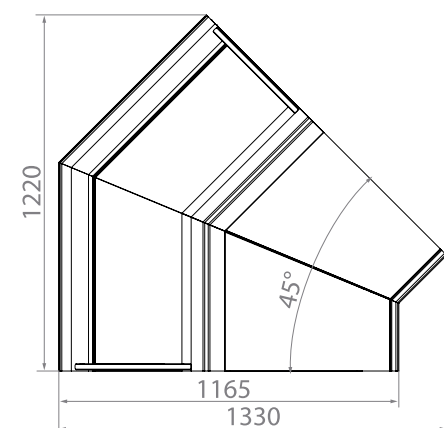
CASPIY Ellipse
 угол 90° открытый сферический / 90° open spherical angle

Для рациональной организации торговой площади предусмотрены наружные и внутренние **угловые элементы 90° и 45°** витрин ELLIPSE и CASPIY в трапецевидном и сферическом исполнении.

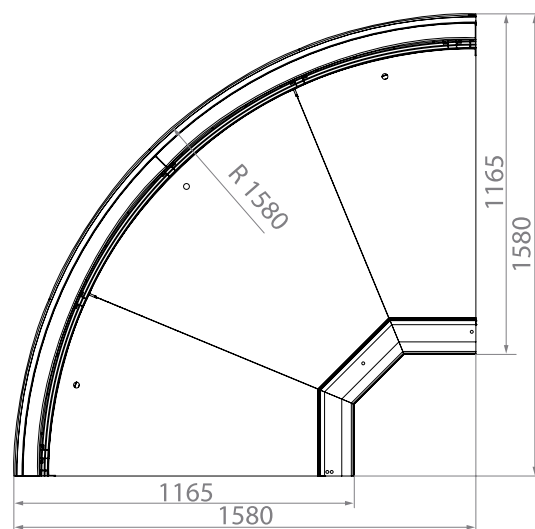
For rational organisation of sales area, inside and outside **corner elements of 90° and 45°** are provided on the basis of ELLIPSE and CASPIY cabinets in trapezium and spherical design.



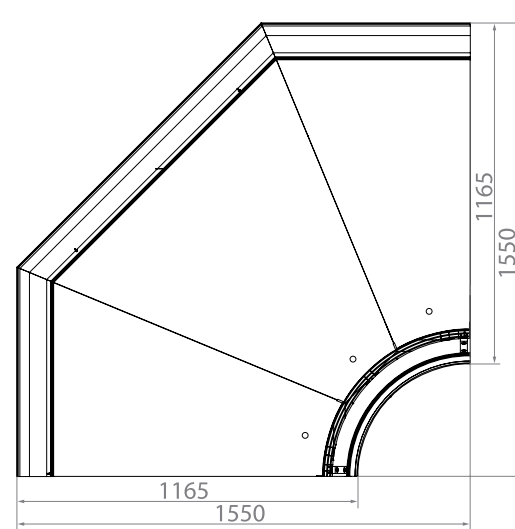
ELLIPSE
 угол 90° закрытый / 90° closed angle



ELLIPSE
 угол 45° закрытый / 45° closed angle



ELLIPSE
 угол 90° открытый сферический
 90° open spherical angle



ELLIPSE
 угол 90° закрытый сферический
 90° closed spherical 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



Технические характеристики холодильных витрин Ellipse
Technical data Ellipse refrigerated cabinet

Длина без боковин/ Length without sides, mm	Боковина/ Sidewall, mm	Герметичная перегородка/ Sealed partitions, mm	Выставочная площадь/ Exhibition area, m ²	Объем дополнительной охлаждаемой камеры/ Additional refrigerated storage volume, m ³	
				SO	CS
1250	86	40	1.2	0.3	0.2
1875			1.7	0.5	0.4
2500			2.4	0.6	0.5
3750			3.6	0.9	0.8
Угол / Corner 90°			1.5	-	-
Угол / Corner 45°	0.7	-	-		



Технические характеристики холодильных витрин Caspiy S
Technical data Caspiy S refrigerated cabinet

Длина без боковин/ Length without sides, mm	Боковина/ Sidewall, mm	Герметичная перегородка/ Sealed partitions, mm	Выставочная площадь/ Exhibition area, m ²	
			S	SH
1250	40	40	2.2	2.7
1875			3.2	4
2500			4.4	5.4
3750			6.6	10.1
Угол / Corner 90°			2.8	-

Аксессуары:

- перегородки передвижные;
- перегородки герметичные;
- разделочная доска;
- подставка под весы;
- электрическая розетка;
- коробка для пакетов;
- сервисный столик из алюминия для выдачи продуктов;
- раздвижные энергосберегающие шторы из прозрачного пластика.

Дополнительные возможности:

- кросс-система охлаждения;
- дополнительная камера хранения с увеличенным внутренним объемом;
- ступенчатая выкладка;
- цвет отделки витрины - по выбору Заказчика;
- встроенный агрегат.

Accessories:

- mobile partitions;
- sealed partitions;
- cutting board;
- stand for the scales;
- an outlet;
- a box for bags;
- aluminum stand for giving out products;
- plastic sliding doors.

Additional features:

- cross-cooling system;
- extra storage chamber with a larger internal volume;
- step exposition;
- color of 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 цинкосодержащий 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.

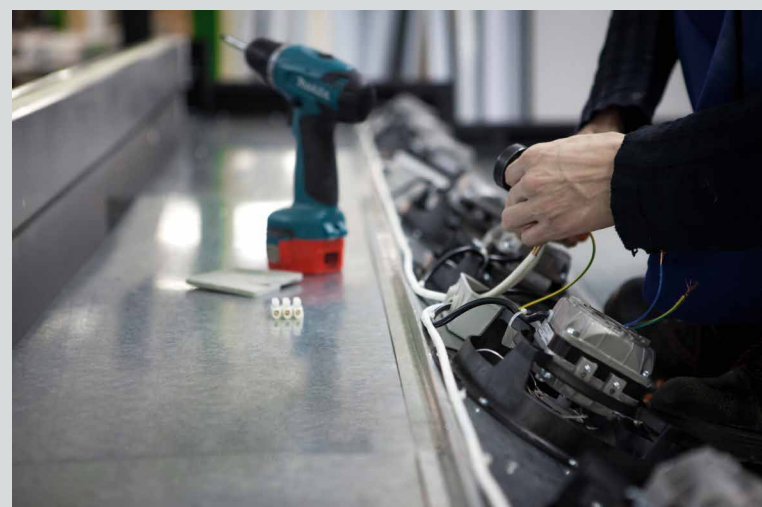
Before covering with paint, metal parts of all cabinets pass degreasing technology of amorphous phosphating.

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

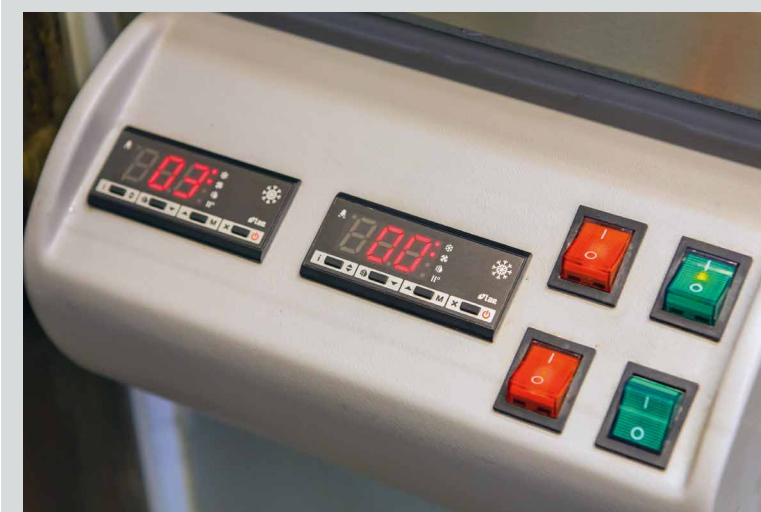
Polymer powder paint coatings of worldwide recognized manufacture – TIGER Drylac (Austria).



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.



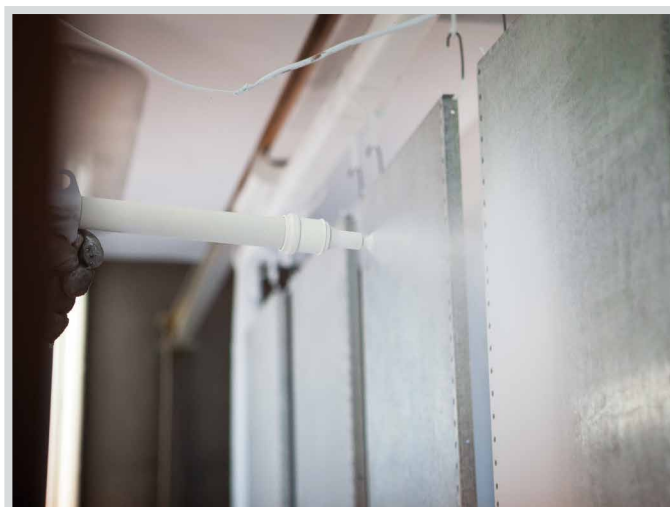
Controllers LAE Electronic (Italy) with intellectual defrost control and the ability to connect to a computer monitoring system are installed in display cases "Aisberg" as standard complete set.



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.

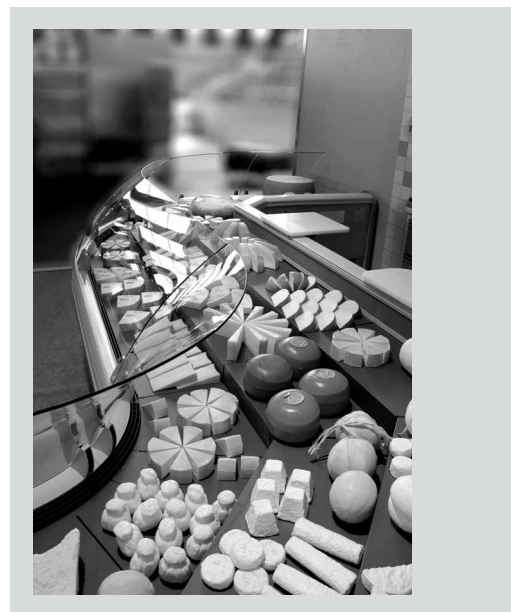
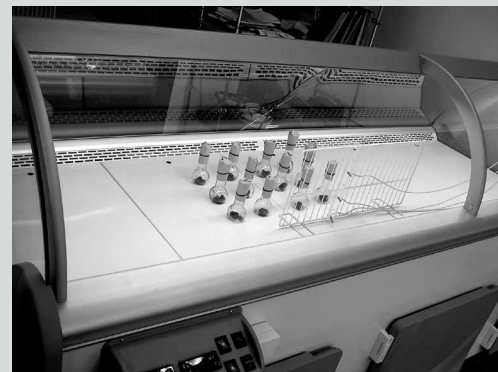
«Aisberg» is one of the leading manufacturers of refrigerating trade technologies in Ukraine.

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 Ellipse в супермаркете "Барс", Рязань, Россия
Display cabinets Ellipse in a supermarket "Bars", Ryazan, Russia



Витрины Ellipse в супермаркете "Барс", Рязань, Россия
Display cabinets Ellipse in a supermarket "Bars", Ryazan, Russia



Презентация витрины Ellipse с гидродъемом стекла, завод "Айсберг", Одесса, Украина
Presentation of display cabinets Ellipse, "Aisberg" Ltd factory, Odessa, Ukraine

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.