

ТОВ "Холод-Маркет"

PRISMA



**EFFECTIVE
TRADE
TECHNOLOGIES**

Аннибале Караччи, Мясная лавка, 1580 / Annibale Carracci, The Butcher's Shop, 1580



Традиционная продажа свежего мяса в условиях рынка всегда давала максимальный результат, если части мясной туши были подвешены на крючках как можно ближе к покупателю для удобства обзора.

Именно такую задачу решает PRISMA - холодильная витрина линии CUBE.

Traditional sale of fresh meat in market conditions always ensured the highest results if the parts of carcasses were hanged on hooks as close to customers as possible for better visibility.

This is the exact task of PRISMA refrigeration cabinet of CUBE line.



Рынок на 1-й Авеню, Нью Йорк, 1958 г. /First Avenue market, New York, 1958



модові діаманти широкі,
добі до їжі.
Джордж Бернард Шоу

Скажи мені, що ти їси,
і я скажу тобі, хто ти.
Ансельм Брейє
Dis-moi ce que tu manges,
je te dirai qui tu es.



Витрина Різма, супермаркет «Сільпо», Київ, Україна/ Display cases Різма in supermarket «Sjpo», Kiev, Ukraine



Новая вертикальная витрина PRISMA обеспечивает возможность продавать мясные продукты традиционным способом - в виде цельных кусков, подвешенных на крючьях. Витрина выполнена в кубическом дизайне и встраивается в линию гастрономических витрин CUBE.

New vertical refrigeration cabinet PRISMA provides the opportunity to sell meat products in a traditional way which was established hundred of years ago at food markets – selling meat in big pieces. PRISMA cabinet has cubical design and can be embedded into the CUBE gastronomic cabinets line.



Прозрачная конструкция, высокая выкладка и специальная подсветка с помощью поворотных светодиодных светильников предоставляют покупателю возможность обзора товара из любой точки торгового зала.

Раздельная система охлаждения нижней и верхней части витрины и температурный режим $-1/+4^{\circ}\text{C}$ поддерживают качество свежих мясных продуктов и мясных деликатесов: пармской ветчины, дорогих тортов колбас и сосисок.

Transparent construction of the new cabinet, high layout of and special backlight provide the customers with all-around view of goods from any place in the sales area.

Separate refrigeration system for the lower and the upper part of the cabinet as well as $-1/+4^{\circ}\text{C}$ temperature conditions help to maintain the quality of fresh meat products and meat delicacies such as Parma ham and expensive sausages.





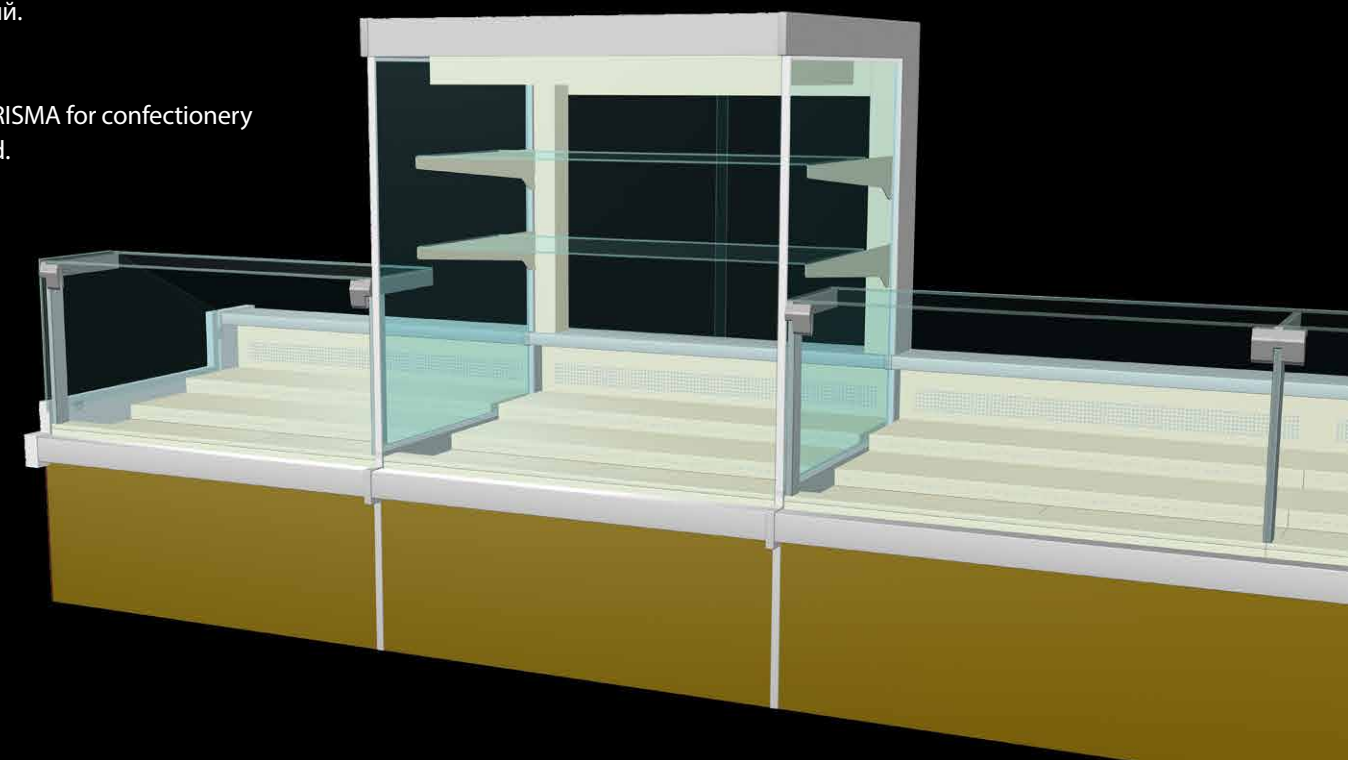
Дополнительные возможности:
установка полок вместо планки с крючками,
цвет и отделка фронтальной части витрины
– по выбору Заказчика, ступенчатая или
горизонтальная экспозиция может быть
выполнена из нержавеющей стали.

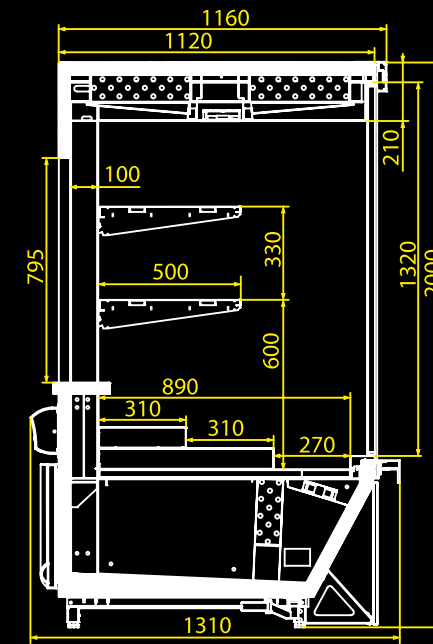
Additional features: shelves installation
instead of hooks for sausages, color and
trim the front of display case by customer
requirements, multisteps and horizontal
exhibition surface can be made of stainless
steel.



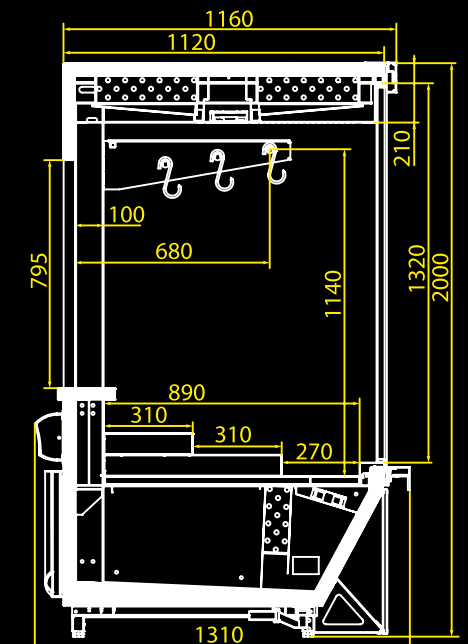
Возможны модификации витрины
PRISMA с полками для продажи
кондитерских изделий.

Modifications of PRISMA for confectionery
can be also considered.

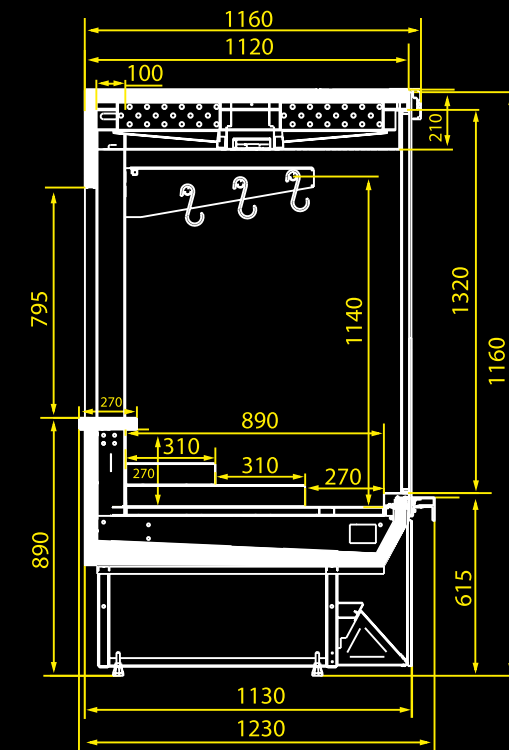




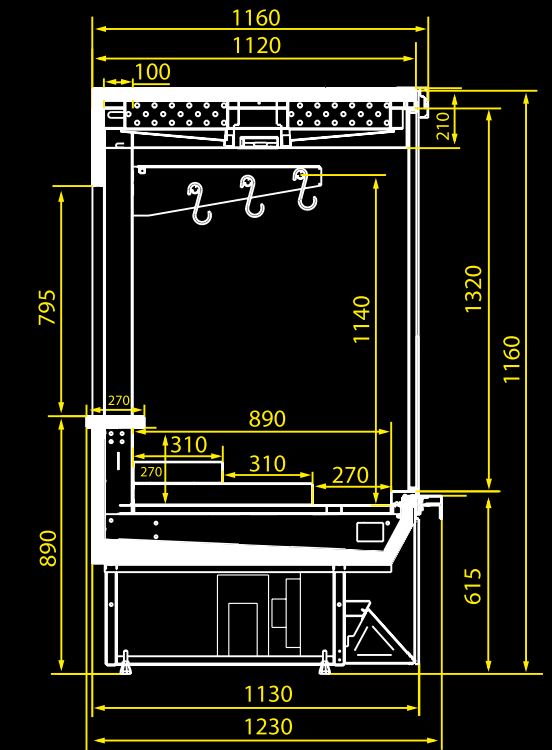
CUBE PRISMA
с полками / with shelves



CUBE PRISMA
с крючьями / with hooks



CUBE PRISMA S
с крючьями / with hooks



CUBE PRISMA S
со встроенным агрегатом / with built-in unit

Технические характеристики/ Technical data

Модель/ Model	Длина без боковин/ Length without sides, mm	Боковина/ Sidewall, mm	Охлаждаемый объем/ Refrigerated volume, m ³	Объем холодильной камеры / Storage volume, m ³	Выставочная площадь/ Exhibition area, m ²		Температурный режим/ Temperature*, °C
					с полками/ with shelves	с планкой и крючьями/ with pieces	
PRISMA 1250	1250	26	1,3	0,7	2,4	1,1	-1/+4

*При температуре окружающей среды +25°C и влажности 60%
*At temperature in the sales area +25 °C and humidity 60%



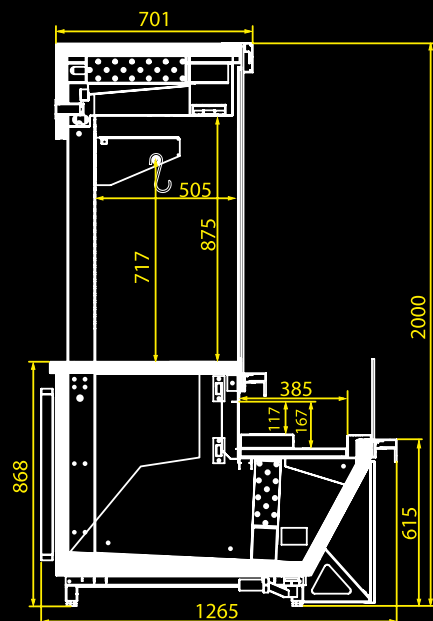
Дополнительные возможности:

- подсветка полок,
- пластиковые ограничители полок,
- стеклянные полки,
- цвет внутренней отделки и облицовок по выбору Заказчика,
- внутренняя отделка витрины из нержавеющей стали,
- полимерное декорирование облицовок,
- подсветка нижнего бампера,
- цвет боковины по выбору Заказчика.

Additional features:

- illumination of shelves,
- plastic shelves limiters,
- glass shelves,
- color interior trim and front cabinet facing on the customer's choice,
- display case interior made of stainless steel,
- polymer-decorated facings,
- illumination of the lower bumper,
- color side wall on the customer's choice.





CUBE PRISMA Combi

Конструкция витрины PRISMA Combi позволяет продавать продукты как в режиме самообслуживания, так и с помощью продавца.

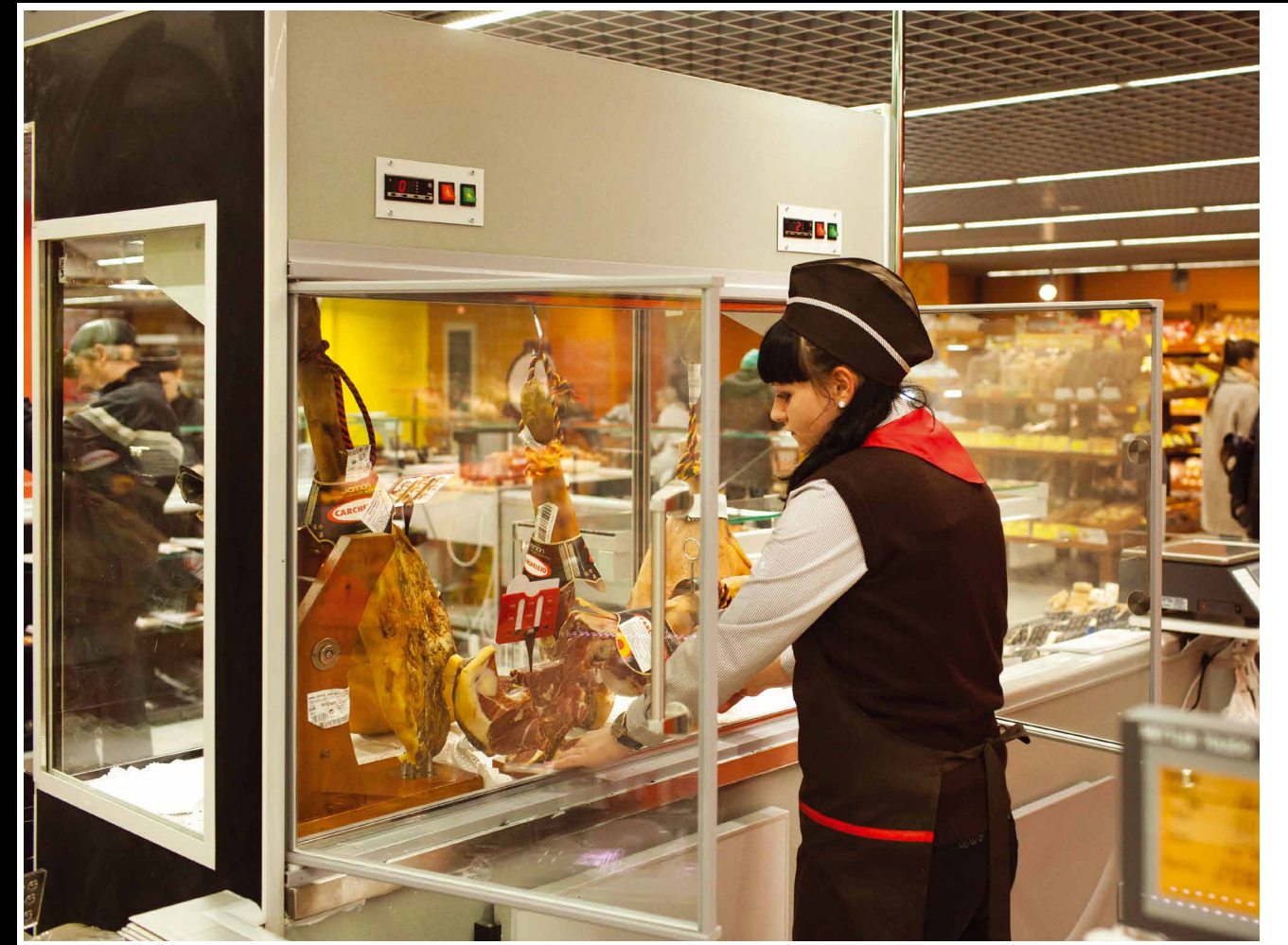
The design of display cases PRISMA Combi allows you to sell products such as self-service, and with the help of a salesperson.



Технические характеристики/ Technical data

Модель/ Model	Длина без боковин/ Length without sides, mm	Боковина/ Sidewall, mm	Охлаждаемый объем/ Refrigerated volume, m ³	Объем холодильной камеры / Storage volume, m ³	Выставочная площадь / Exhibition area, m ²		Температурный режим/ Temperature*, °C
					продажа с помощью продавца / sale with the help of a salesperson	продажа в режиме самообслуживания / sale as self-service	
PRISMA Combi 1250	1250	26	0,8	0,4	0,6	0,5	-1/+4

*При температуре окружающей среды +25°C и влажности 60%
*At temperature in the sales area +25 °C and humidity 60%



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 цинкосодежащий 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.

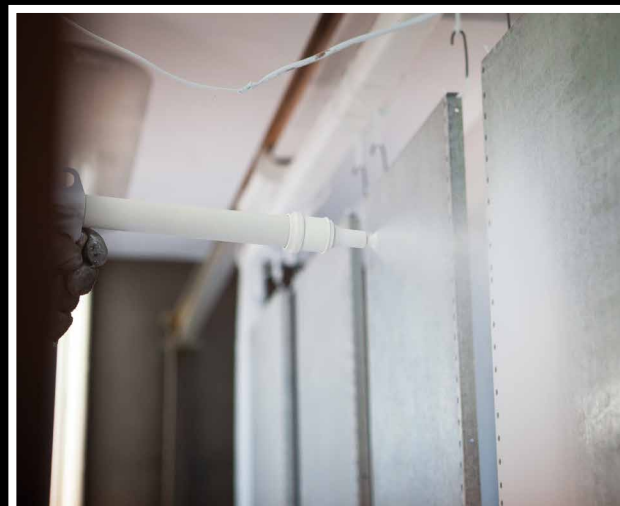
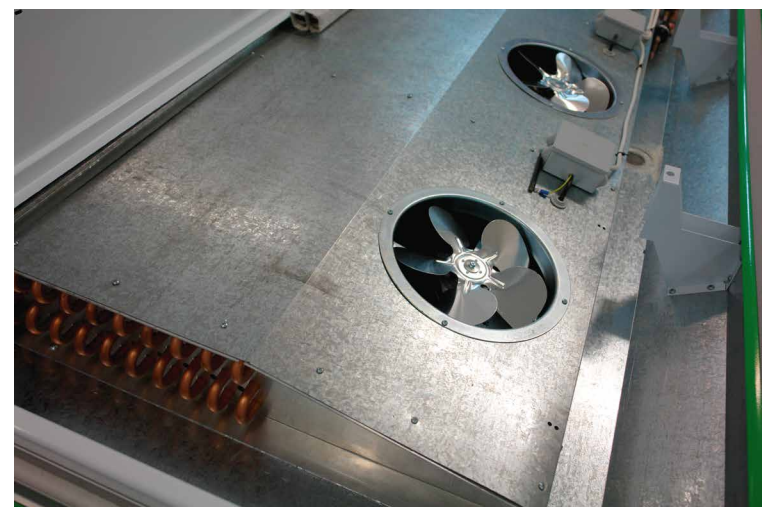
Before covering with paint, metal parts of all cabinets pass degreasing technology of amorphous phosphating.

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).



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.



Мясной рынок, Сан-Паулу, Бразилия/ Meat market, Sao Paulo, Brazil



Мясная лавка на улице в Венеции, Италия/ Butcher shop in Venice, Italy



Витрина Prisma в магазине Луганского мясокомбината, Украина/ Prisma cabinet in Lugansk meat processing company store, 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.