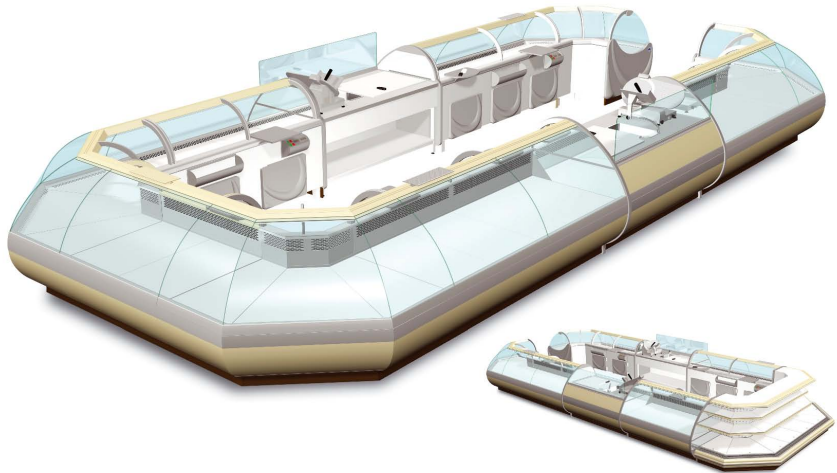


ELLIPSE

ELLIPSE



**ХОНОГ**  
MARKET

*A BREAKTHROUGH IN THE MODERN COMMERCIAL REFRIGERATION*

## СОДЕРЖАНИЕ

## 1. ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ ЛИНИЙ ВИТРИН "ЭЛЛИПС"

- кондитерский отдел .....	3, 4, 5
- отдел соков .....	6
- мясной отдел .....	7, 8, 9
- рыбный отдел .....	10
- отдел солений .....	11
- отдел сыров .....	12

## 2. ОСНОВНЫЕ ВЕРСИИ ВИТРИН "ЭЛЛИПС"

- S/SO/CS .....	13
- SI.H/SI.SELF/SI.DH/SI.D/ SIL .....	14
- BT/H .....	15
- SELF B/SELF .....	16
- P .....	17
- УГОЛ 45° (УО/УЗ) .....	18
- УГОЛ 90° (УО/УЗ) .....	19

## 3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВЕРСИИ ВИТРИН "ЭЛЛИПС"

- BAR/ND .....	20
- N.DH/TS.DH/BM.DH, BM.D/TS.D/N.D .....	21
- BM.H/TS.H/N.H, BM.SELF/TS.SELF/N.SELF .....	21
- N./BM./TS .....	22
- ДОПОЛНЕНИЕ 700/ДИВАН .....	23
- УГОЛ СФЕРИЧЕСКИЙ .....	24

## 4. ОПЦИИ .....

25,26

## CONTENT

## 1. ELLIPSE CABINETS RUNS

- pastry department .....	3, 4, 5
- juice department .....	6
- butcher's shop .....	7, 8, 9
- fish department .....	10
- pickles department .....	11
- cheese department .....	12

## 2. ELLIPSE CABINETS BASIC MODELS

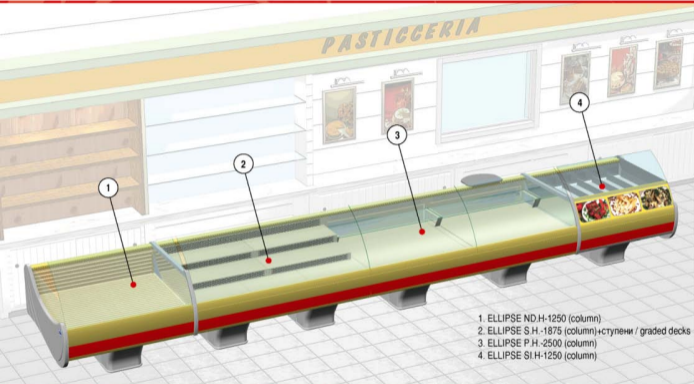
- S/SO/CS .....	13
- SI.H/SI.SELF/SI.DH/SI.D/ SIL .....	14
- BT/H .....	15
- SELF B/SELF .....	16
- P .....	17
- CORNER ELEMENT 45° (OC/CC) .....	18
- CORNER ELEMENT 90° (OC/CC) .....	19

## 3. ELLIPSE CABINETS SPECIAL MODELS

- BAR MODULE / ND .....	20
- N.DH/TS.DH/BM.DH, BM.D/TS.D/N.D .....	21
- BM.H/TS.H/N.H, BM.SELF/TS.SELF/N.SELF .....	21
- N./BM./TS .....	22
- EXTENSION COUNTER 700 AND ELLIPSE SETTEE .....	23
- SPHERICAL CORNER MODULE .....	24

## 4. OPTIONS .....

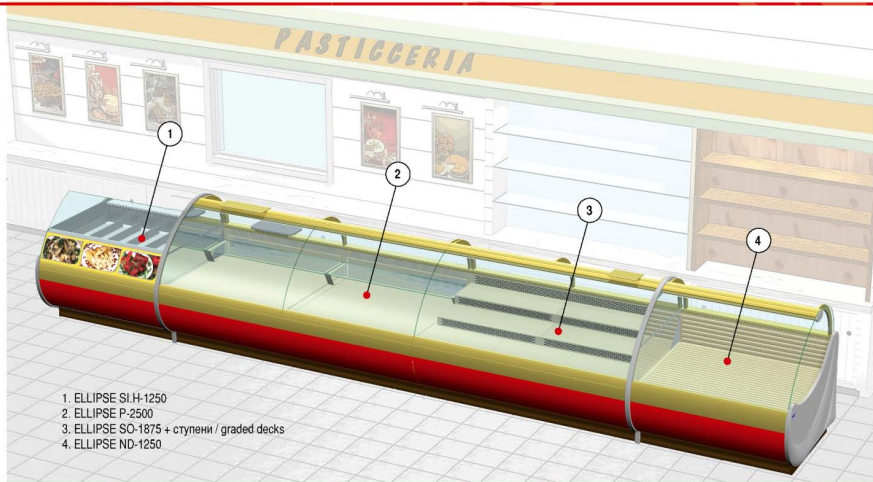
25,26

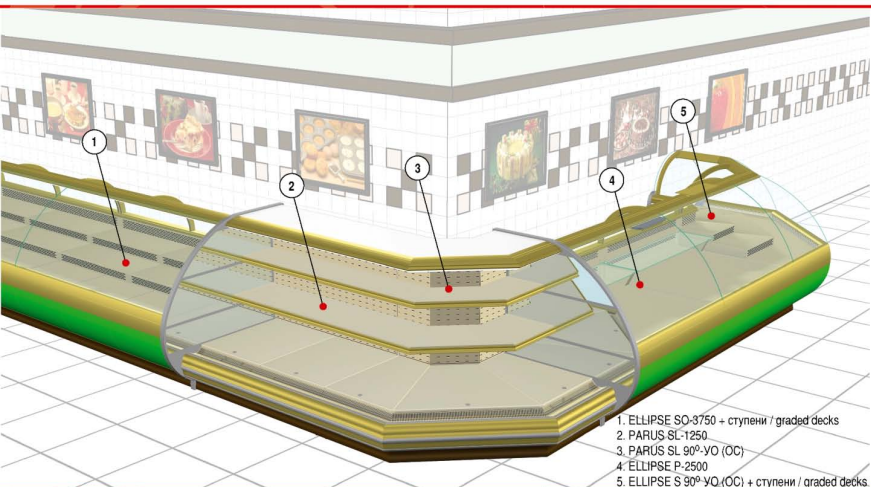


1. ELLIPSE ND.H-1250 (column)
2. ELLIPSE S.H.-1875 (column)+ступени / graded decks
3. ELLIPSE P.H.-2500 (column)
4. ELLIPSE SI.H-1250 (column)

# ELLIPSE

EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGY



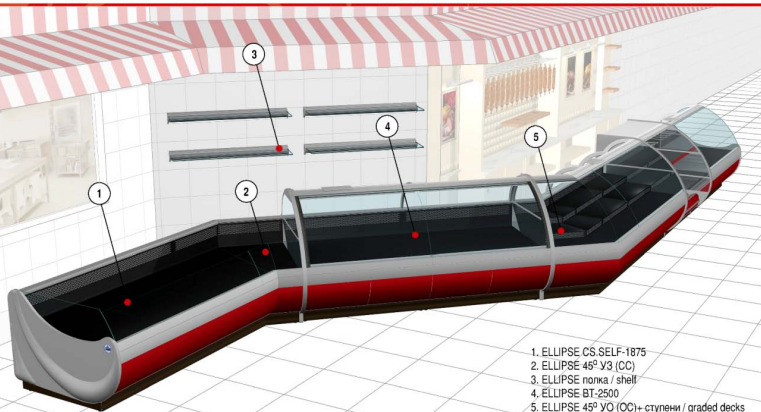


# ELLIPSE

**EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGY**



1. ELLIPSE SO.H-2500 + ступени / graded decks
2. ELLIPSE N.H-1250
3. ELLIPSE SI.SELF-90° УО (ОС)
4. ELLIPSE BAR-1875
5. ELLIPSE ДИВАН / ELLIPSE SETTEE
6. ELLIPSE полка / shelf

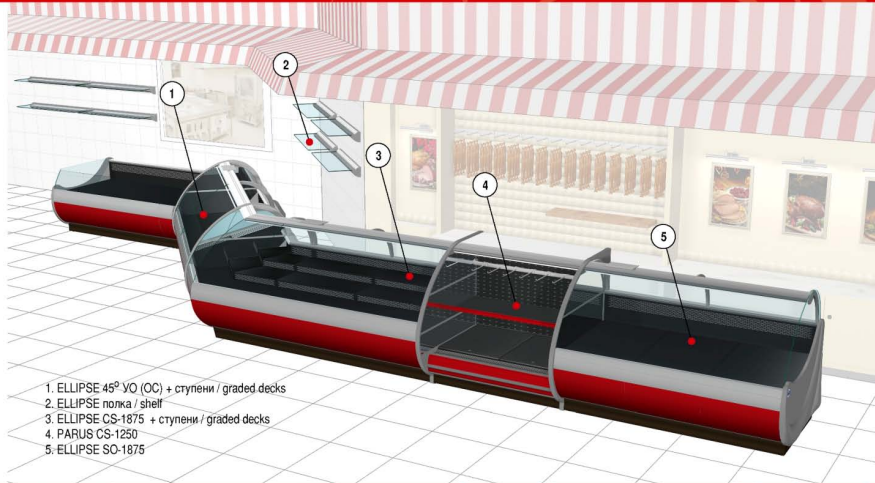


1. ELLIPSE CS.SELF-1875
2. ELLIPSE 45° У3 (CC)
3. ELLIPSE полка / shelf
4. ELLIPSE BT-2500
5. ELLIPSE 45° У0 (OC)+ ступени / graded decks

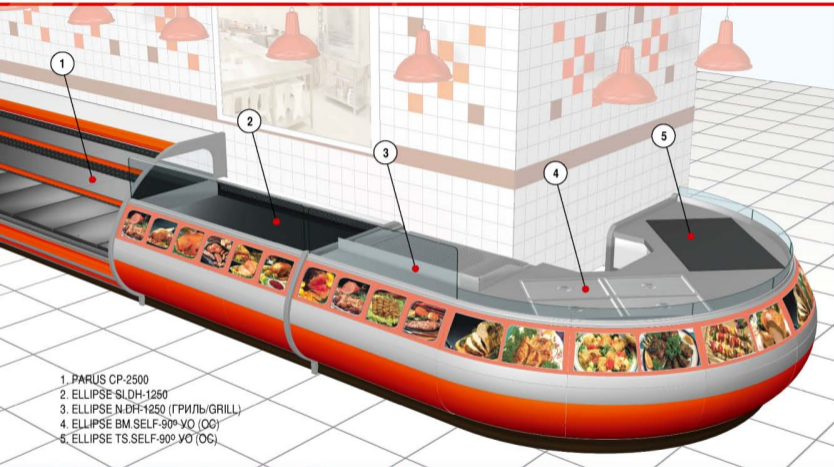
# ELLIPSE

EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGY





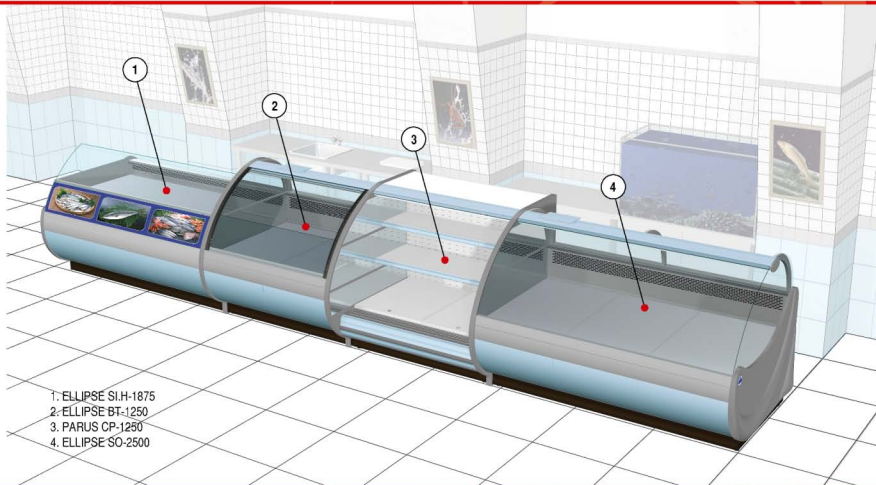
1. ELLIPSE 45° YO (OC) + ступени / graded decks
2. ELLIPSE полка / shelf
3. ELLIPSE CS-1875 + ступени / graded decks
4. PARUS CS-1250
5. ELLIPSE SO-1875



1. PARUS CP-2500
2. ELLIPSE SLDH-1250
3. ELLIPSE N.DH-1250 (ГРИЛЬ/GRILL)
4. ELLIPSE BM.SELF-90° УО (ОС)
5. ELLIPSE TS.SELF-90° УО (ОС)

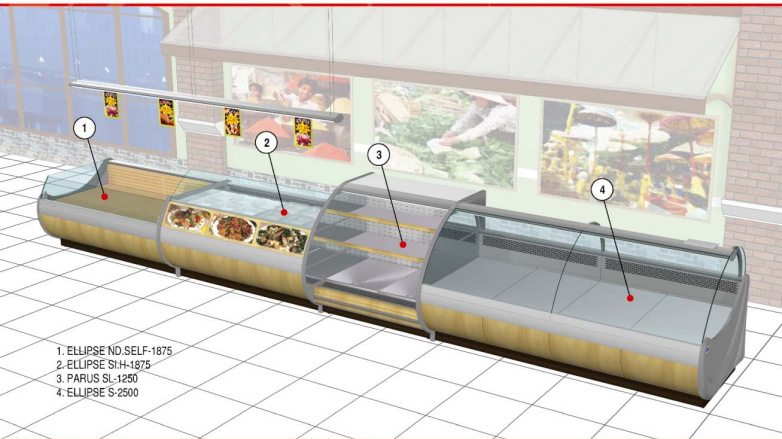
# ELLIPSE

EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGY



- 1. ELLIPSE SI.H-1875
- 2. ELLIPSE BT-1250
- 3. PARUS CP-1250
- 4. ELLIPSE SO-2500

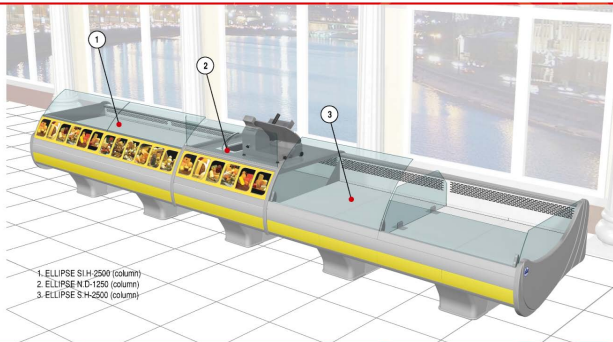




1. ELLIPSE NO.SELF-1875
2. ELLIPSE SI.H-1875
3. PARUS SL-1250
4. ELLIPSE S-2500

**ELLIPSE**

**EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGY**



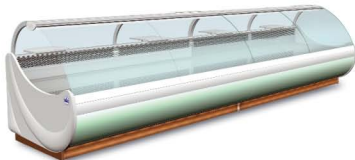
Кросс-система охлаждения является прогрессивной разработкой в области холодильной техники. Ее применение позволяет обеспечивать более качественное, по сравнению со стандартной системой охлаждения, хранение продуктов.

При оттайке обычной витрины температура воздуха в ней поднимается до +12...+14°C и повышается точка росы воздуха. В результате зеркала витрин запотевают, а на охлажденных продуктах конденсируется влага и создаются благоприятные условия для развития бактерий, что ускоряет порчу продуктов. Кроме того, повышенное выделение влаги из продукта вследствие нагрева при оттайке приводит к ухудшению внешнего вида продукта и к уменьшению его веса. Применение кросс-системы охлаждения позволяет полностью решить эту проблему за счет поддержания температуры в период оттайки не выше +6°C. Кросс-система охлаждения особенно важна для качественного хранения мяса, рыбы и полуфабрикатов.

The cross refrigeration system is a progressive development in the refrigeration equipment branch. The cross system application provides more effective food preservation in comparison with the standard refrigeration system.

During the defrost cycle in a standard refrigeration cabinet temperature may go up to +12...+14°C and air dew point temperature rises. As a result cabinet mirrors get misted and humidity condenses on a cooled food surface. This humidity condensation creates favourable conditions for bacteria growth and results in quick food spoilage. The subsequent intensive humidity evaporation caused by heating during defrost cycle results in food appearance deterioration and weight loss. Application of the cross refrigeration system solves this problem by keeping the temperature not higher than +6°C during the defrost cycle. The cross refrigeration system application is extremely important for improving preservation quality of meat, fish and convenience foods.

## ● ОСНОВНЫЕ ВЕРСИИ / ELLIPSE CABINETS BASIC MODELS

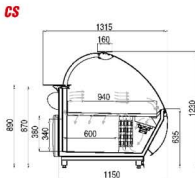
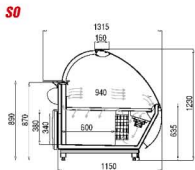
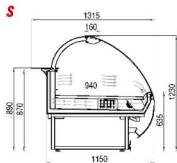


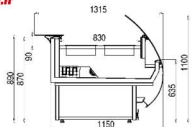
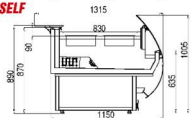
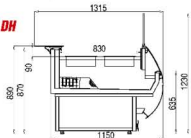
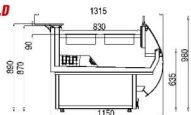
Холодильная витрина ЭЛЛИПС выпускается в трех основных исполнениях:

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

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 (S);
- with standard forced refrigeration, with additional refrigerated storage (SO);
- with cross-refrigeration system and additional refrigerated storage (CS).



**SI.H****SI.SELF****SI.DH****SI.D****\*SIL**

Витрина ЭЛЛИПС имеет разнотемпературные версии для обеспечения оптимальной комплектации гастрономической линии магазина в соответствии с ассортиментом продаваемых продуктов:

- +1...+8°C - для гастрономии и кулинарии;
- +4...+10°C - для кондитерских изделий;
- 6...-8°C - для замороженных продуктов;
- +30...+90°C - для приготовления, демонстрации и продажи горячей кулинарии.

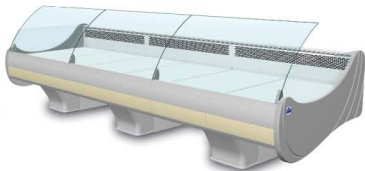
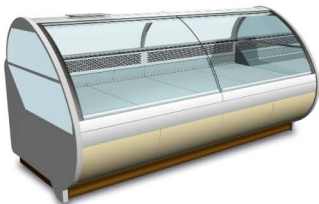
ELLIPSE cabinets with different temperature conditions have been developed in order to supply the optimal set of gastronomic cabinets run in accordance with the foodstuffs offered in the store:

- +1...+8°C - for gastronomy and delicatessen products;
- +4...+10°C - for pastries;
- 6...-8°C - for frozen food;
- +30...+90°C for cooking, demonstration and sale of prepared hot food.

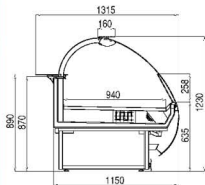
**ELLIPSE**

Холодильная низкотемпературная витрина ЭЛЛИПС для демонстрации и реализации замороженных продуктов. Температурный режим -6...-8°C. В отличие от аналогичных моделей низкотемпературная витрина ЭЛЛИПС имеет одинаковый со среднетемпературными витринами уровень загрузки продуктов. Это позволяет сделать эффективную выкладку, избежав традиционного «опада» продуктов. Для обеспечения такого уровня выкладки в витрине установлено специальное стекло с обогревом. Предусмотрена возможность встраивания агрегата – для магазинов с традиционной системой торговли «через прилавок».

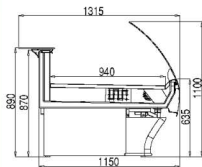
ELLIPSE low temperature cabinet for frozen food presentation and sale. Temperature rate -6...-8°C. In contrast to analogous models ELLIPSE cabinet has the same food loading level both in low temperature and normal temperature versions. This feature allows to organize the most efficient food-stuffs lay-out and to avoid keeping traditional food stock. For this purpose a special heated glass is installed in the cabinet. There is a possibility to build in refrigeration units in the cabinets for traditional shops.



**BT**



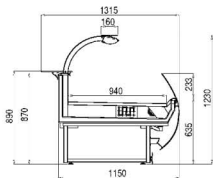
**H**



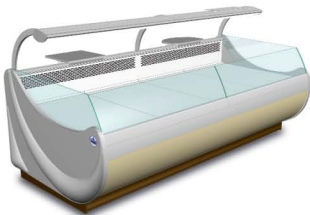
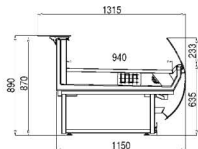
**ELLIPSE**



**.SELF B**



**.SELF**

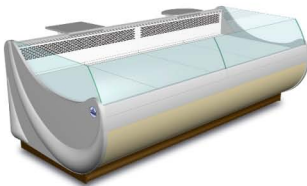


Для максимально эффективного использования торговой площади магазина разработаны модельный ряд специализированных версий витрины ЭЛЛИПС, которые могут быть соединены в единую линию.

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.

Холодильная витрина ЭЛЛИПС-SELF предназначена для демонстрации и продажи фасованной гастрономии в режиме самообслуживания. По желанию Заказчика возможны два варианта конструкции витрины – с плафоном подсветки и без него. При необходимости, например, при расширении ассортимента одной из гастрономических групп, версия «self» может быть легко изменена на традиционную для торговли «через прилавок».

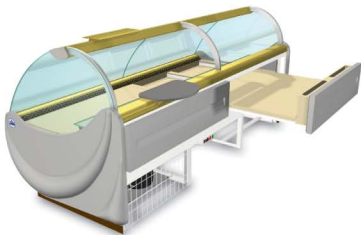
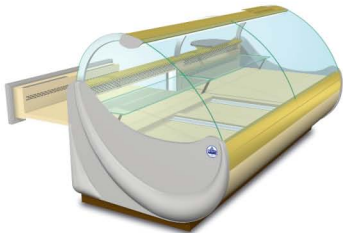
Self version of ELLIPSE refrigerated cabinet is intended for demonstration and sale of packed delicatessen in self-service system. Upon the customer's request cabinet can be supplied both with and without lighted canopy. In the case of necessity ELLIPSE-Self cabinet can be easily transformed into the traditional serve-over one.



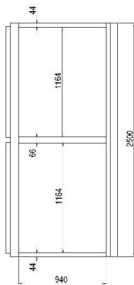
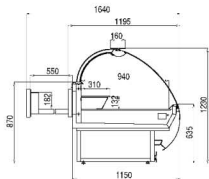
[www.holod-market.com](http://www.holod-market.com)

Для продажи заливных тортов, которые при относительно небольшой высоте имеют большую площадь выкладки, разработана версия кондитерской витрины ЭЛЛИПС с выдвижными панелями. Конструкция витрины учитывает особенности товара: выдвижные полки имеют максимальную ширину — 1164 мм, глубину выставочной поверхности — 940 мм, минимальное расстояние между полками — 66 мм.

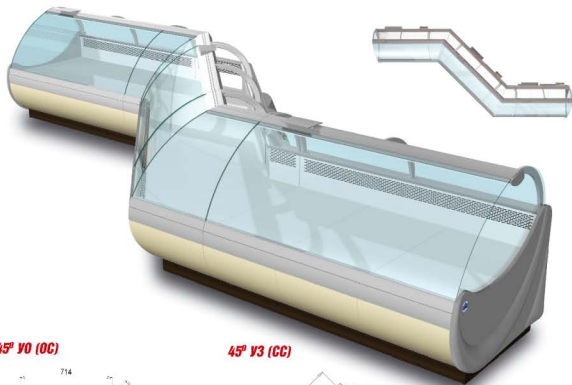
For jellied cakes which have small height but occupy big lay-out area a special ELLIPSE version with sliding decks has been developed. Cabinet construction corresponds to the exposed foods features: sliding decks have maximum width 1164 mm, exhibition area depth is 940 mm, minimal sh 66 mm.



P



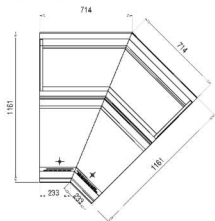
**ELLIPSE**



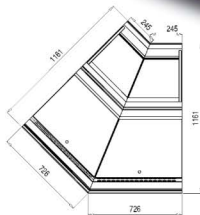
Новая версия углового модуля ЭЛЛИПС с углом 45° повышает эффективность использования торговых площадей в супермаркете, в случаях когда выстраивание линий с углом 90° является неэффективным.

The new Ellipse 45° corner module increases sales area efficiency in supermarkets where the runs with 90° corner elements are not efficient.

**45° V0 (OC)**



**45° V3 (CC)**

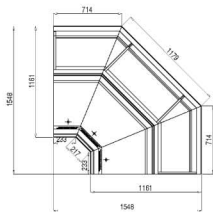


[www.holod-market.com](http://www.holod-market.com)

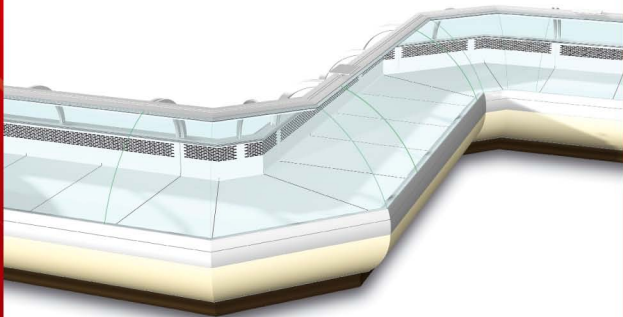
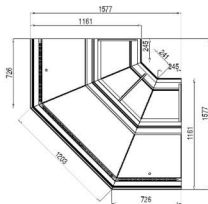
Для рациональной организации торговой площади магазинной линии витрин ЭЛЛИПС предусмотрены **наружные и внутренние угловые элементы 90°**.

For the purpose of the most efficient use of floor spaces there were developed **internal and external 90° corner elements**.

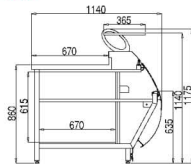
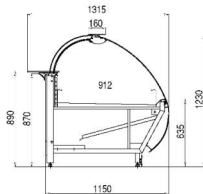
**90° V0 (OC)**



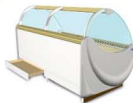
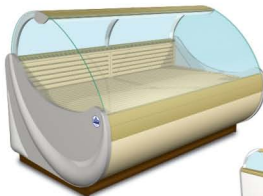
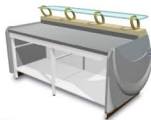
**90° V3 (CC)**



**ELLIPSE**

**BAR****ND**

● **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВЕРСИИ / ELLIPSE CABINETS SPECIAL MODELS**



Если продвижение товаров в магазинах требует перевода традиционных кулинарных и кондитерских отделов в зону кафетерия или кондитерской, для обслуживания покупателей необходима барная стойка со встроенным технологическим оборудованием. Предлагаем барный модуль длиной 1875 мм, дизайн и конструкция которого предусматривают возможность встраивания в линию витрин ЭЛЛИПС. Новый модуль имеет геометрию барной стойки со столешницей. Отделяется от витрин ЭЛЛИПС зеркальной перегородкой. Для создания зоны дегустации и отдыха в эту же линию может быть встроено диван, конструкция которого разработана дизайнерами «Айсберг-Лид».

If the promotional tendencies require to move traditional delicatessen and pastry departments to the cafeteria or confectioner's shop it'll be opportune to have a bar counter fitted with technologic equipment to serve customers. We offer a bar module 1875 mm long. Design and construction of this module allow to build it into the Ellipse refrigerated cabinets run. New bar module looks like a bar counter with a working top. Special mirrored divider separates bar module from the refrigerated cabinets. It's possible to organize also a sort of tasting room using a settee specially designed by Aisberg designers.

[www.holod-market.com](http://www.holod-market.com)

Тепловая витрина ЭЛЛИПС для приготовления и реализации горячей кулинарии. Дизайн тепловой версии привлекает внимание покупателя к экспозиции горячих продуктов для их эффективной продажи.

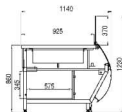
Во фронтальной части витрины установлен лайт-бокс с ценником для рекламы продуктов. Конструкция витрины позволяет встраивать как традиционные мармиты для поддержания температуры готовых продуктов, так и любые элементы профессиональной кухонной линии – плиты, грили, тепловые столы, фрай-топы. Процесс производства горячих блюд на глазах у покупателя значительно активизирует продажи.

**ELLIPSE hot cabinet for hot food presentation, cooking and sale.** Design of hot cabinet attracts customers to the exposed food and increases sales volume.

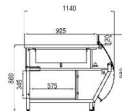
In the frontal part of the cabinet there is a promotional light-box with price holders. The cabinet construction allows to build in both traditional steam tables for keeping food warm and any professional kitchen appliances, like stoves, grills, hot tables, fry tops etc.



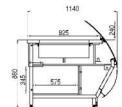
**N.DH/TS.DH/BM.DH**



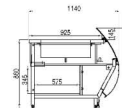
**BM.D/TS.D/N.D**



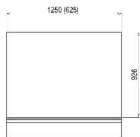
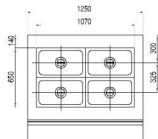
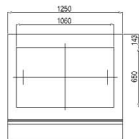
**BM.H/TS.H/N.H**



**BM.SELF/TS.SELF/N.SELF**



**ELLIPSE**

**N.****BM.****TS.**

В стандартном исполнении тепловая витрина ЭЛЛИПС может быть сконфигурована по выбору Заказчика из следующих модулей:

- мармит на 4 гастрономоконтейнера GN1/1 h200;
- нейтральный рабочий стол из нержавеющей стали L=625 (1250) мм;
- тепловой стол с чугунной поверхностью 1250x1050 мм.

Standard modules set of hot cabinet is as follows:

- steam table 4 GN1/1 h200;
- neutral s/s working table, L=625/1250 mm;
- hot dry table with cast iron work-top 1250x1050 mm.

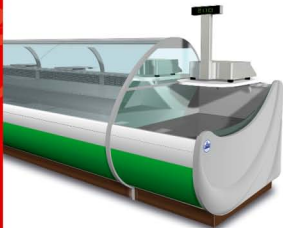
<http://www.aisberg.com>

Примером эффективного проектного решения может служить установка нейтрального элемента в «острове» гастрономических витрин.

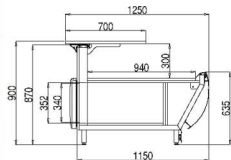
В случае применения нейтрального модуля, встроенного в гастрономическую линию, колонна внутри «острова» будет выполнять декоративную функцию. Кроме того, это решение позволяет снизить трудозатраты: когда нет пиковых нагрузок, покупателей на обеих сторонах «острова» сможет обслуживать один продавец.

A neutral module built in an island forming run of the gastronomy cabinets presents an efficient design solution.

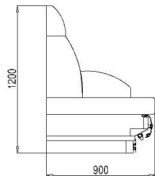
In case of placing a neutral module in an island run of gastronomy cabinets a column inside of this "island" will perform a decorative function. Moreover, this solution allows reducing man-hours beyond peak periods. During these periods the same salesman will serve customers on both sides of the "island".



## Дополнение 700 / Extension counter 700

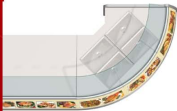


## Диван / Settee

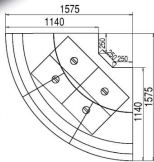


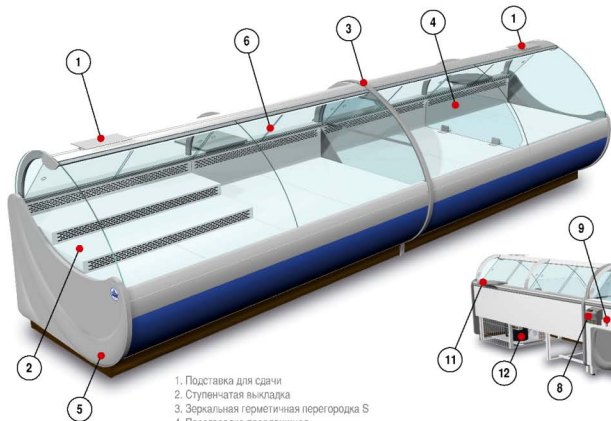
# ELLIPSE





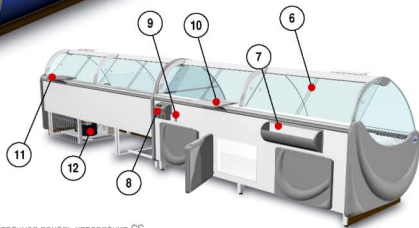
**Сферический угол / Spherical corner module**





1. Подставка для сдачи
2. Ступенчатая выкладка
3. Зеркальная герметичная перегородка S
4. Перегородка передвижная
5. Боковина S
6. Шторы раздвижные
7. Коробка для пакетов

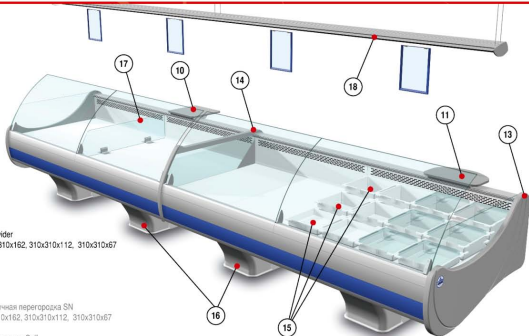
1. Change tray
2. Graded exhibition decks
3. Mirrored insulated divider S
4. Mobile divider
5. Side panel S
6. Sliding doors
7. Paper tray
8. Electronic control panel CS
9. Electric socket
10. Scale support
11. Cutting table
12. Built-in refrigeration unit



8. Электронная панель управления CS
9. Электрическая розетка
10. Подставка под весы

11. Разделочная доска
12. Встроенный агрегат

# ELLIPSE



- 13. Self side-panel
- 14. Mirrored insulated divider
- 15. GN containers: 310x310x162, 310x310x112, 310x310x67
- 16. Columns
- 17. Mobile Self divider
- 18. Lighting

- 13. Боковина Self
- 14. Зеркальная герметичная перегородка SN
- 15. Контейнеры: 310x310x162, 310x310x112, 310x310x67
- 16. Ноги
- 17. Перегородка передвижная Self
- 18. Светильник



69032, Запорожье, Южное шоссе, 1, оф. 62  
+38 061 7694546, +38050 3417945, +38 095 6827611

[www.holod-market.com](http://www.holod-market.com)