



AISBERG

**CUSTOMIZED
SOLUTIONS**

**FOR
RESTAURANTS
& RETAIL**

Багаторічний досвід роботи з ритейлом засвідчує про необхідність **індивідуальних рішень**, особливо коли мова йде про фреш-зони, лінії продажу готової їжі, виробництво в зоні продажу, обладнання кондитерських, ресторанів, кафетеріїв у діючих магазинах.

Індивідуальні технічні рішення дозволяють створити конкурентні переваги, завдяки яким покупець раз за разом обирає саме цей магазин і заклад громадського харчування.

В процесі роботи над спеціальними модифікаціями вітрин у технологів і конструкторів Aisberg з'явився значний досвід створення технічних рішень для кожної групи товарів - як з точки зору ефективності продажів, так і зручності експлуатації та якості зберігання продуктів.

Поступово кількість замовлень на розробку і виробництво нестандартного обладнання дозволила розглядати цей напрям роботи як самостійний. Коло замовників розширилося - від ритейлу до фаст-фуду, кафе, їдалень.

У цьому виданні ми презентували лише частину реалізованих нами проектів, обладнання для яких розроблено та виготовлено індивідуально як в конструкції, так і в дизайні.

В процесі реалізації специфічних концепцій, задуманих власниками об'єктів торгівлі та харчування, тільки індивідуальні рішення будуть ефективними і забезпечать результат.

Long-term experience with a retail shows the necessity of **unique decisions**, especially when the question is about the fresh zone, line of takeout food sale, production in the sale zone, equipment for pastry shops, restaurants, cafeterias in operating shops.

Individual technical decisions allow to create those competitive advantages thanks to which the customer gives preference exactly to these shops and public catering establishments.

In the process of working on special modifications of showcases Aisberg technologists and designers have gained considerable experience in creating technical solutions for each group of products – both in terms of sales efficiency and comfort of operation and quality of storage of products.

Gradually, the number of orders for the development and production of non-standard equipment allowed us to consider this direction as an independent one. The range of customers has expanded—from retail to fast food, cafes, canteens.

In this edition we presented a part of our projects fulfilled. The equipment is designed and manufactured individually for each project both in design and construction.

In the process of the specific concepts implementation, conceived by the owners of trade and catering enterprises, only individual solutions will be effective and provide the result.

Mноголетний опыт работы с ритейлом показывает необходимость **индивидуальных решений**, особенно когда речь идет о фреш-зоне, линии продажи готовой еды, производстве в зоне продажи, оборудовании кондитерских, ресторанов, кафетериев в действующих магазинах.

Индивидуальные технические решения позволяют создать те конкурентные преимущества, благодаря которым покупатель отдает предпочтение именно этим магазинам и заведениям общепита.

В процессе работы над специальными модификациями витрин у технологов и конструкторов Aisberg появился значительный опыт создания технических решений для каждой группы товаров – как с точки зрения эффективности продаж, так и удобства эксплуатации и качества хранения продуктов.

Постепенно количество заказов на разработку и производство нестандартного оборудования позволило рассматривать данное направление как самостоятельное. Круг заказчиков расширился - от ритейла в сторону фаст-фуда, кафе, столовых.

В этом издании мы представили часть реализованных нами проектов. Оборудование разработано и изготовлено индивидуально для каждого проекта как в конструкции, так и в дизайне.

В процессе реализации специфических концепций, задуманных владельцами объектов торговли и питания, только индивидуальные решения будут эффективными и обеспечат результат.

Oleg Antonenko
CEO, Aisberg Ltd





Холодильна вітрина з високою експозиційною поверхнею і регулюванням вологості для шоколаду і десертів

Французька кондитерська Bize D'Amour, Одеса, Україна

Кафе-кондитерська Bize D'Amour знаходиться на узбережжі в курортному районі Одеси. Через близькість моря влітку при відкритих фасадах в приміщенні підвищується вологість повітря.

Тому для запобігання запотівання холодильна вітрина оснащена системою обдуву скла. Конструкція вітрини передбачає високий рівень розміщення експозиційної поверхні для найкращого огляду кондитерських делікатесів. Внутрішня обробка вітрини виготовлена з мармуру, колір якого контрастує з продуктами.

Вітрина для шоколаду оснащена системою регулювання вологості і температури. Холодильні вітрини встановлено в одну лінію з нейтральними прилавками, які призначені для кавового і касового обладнання і експонування товарів, які не потребують охолодження.

Refrigerated display cabinet with high layout and humidity control for chocolate and desserts

French patisserie Bize D'amour, Odessa, Ukraine

Cafe-patisserie Bize D'amour is located on the seacoast in the resort area of Odessa. Due to the nearness of the sea, in summer with open facades humidity of air rises in apartments.

To prevent fogging, the refrigerated display cabinet is equipped with a glass blowing system. The design of the display cabinet provides a high level of exposure surface for the best overview of pastry delicacies. The interior of the display cabinet is made of marble, the color of which contrasts with the product.

The chocolate display cabinet is equipped with a humidity and temperature control system. Refrigerated cabinets are installed in one line with neutral counters, which are designed for installation of coffee and cash equipment and display of products not requiring cooling.

Холодильная витрина с высокой выкладкой и регулировкой влажности для шоколада и десертов

Французская кондитерская Bize D'Amour, Одесса, Украина

Кафе-кондитерская Bize D'Amour находится на побережье в курортном районе Одессы. Из-за близости моря летом при открытых фасадах в помещении повышается влажность воздуха.

Для предотвращения запотевания холодильная витрина оснащена системой обдува стекол. Конструкция витрины предусматривает высокий уровень размещения экспозиционной поверхности для наилучшего обзора кондитерских деликатесов. Внутренняя отделка витрины изготовлена из мрамора, цвет которого контрастирует с продуктом.

Витрина для шоколада оснащена системой регулировки влажности и температуры. Холодильные витрины установлены в одну линию с нейтральными прилавками, которые предназначены для кофейного и кассового оборудования и выкладки продуктов, не требующих охлаждения.



Refrigerated display cabinet with high layout and humidity control





**Кутова вітрина Cube з
унікальною системою
охолодження для свіжого
м'яса**

Стейк-хаус, Санкт-Петербург

Для збереження свіжості і зовнішнього вигляду м'яса необхідна вітрина з максимально високою температурою кипіння хладагента та вологістю, мінімальною швидкістю руху повітря і стабільною температурою навіть в період відтавання.

Ці умови в сукупності зводять до мінімуму обвітрювання і всихання продукту.

Кутова вітрина Cube в стейк-хаусі в центрі Санкт-Петербурга демонструє гостям ресторану свіжі стейки для їх вибору і подальшого приготування.

**Cube angular display
cabinet with a unique
cooling system for fresh
meat**

Steakhouse, St. Petersburg

To preserve the freshness and visual appearance of meat, a display cabinet with the highest boiling point, minimum air speed and a stable temperature even during defrost is required.

These conditions together minimize weathering and drying up of the product.

Cube angular display cabinet in Steakhouse in the center of St. Petersburg shows the guests of the restaurant fresh steaks for their choice and further preparation.

**Угловая витрина Cube
с уникальной системой
охлаждения для свежего
мяса**

Стейк-хаус, Санкт-Петербург

Для сохранения свежести и внешнего вида мяса необходима витрина с максимальной высокой температурой кипения хладагента и влажностью, минимальной скоростью движения воздуха и стабильной температурой даже в период оттаивания.

Эти условия в совокупности сводят к минимуму обветривание и усушку продукта.

Угловая витрина Cube в стейк-хаусе в центре Санкт-Петербурга демонстрирует гостям ресторана свежие стейки для их выбора и дальнейшего приготовления.



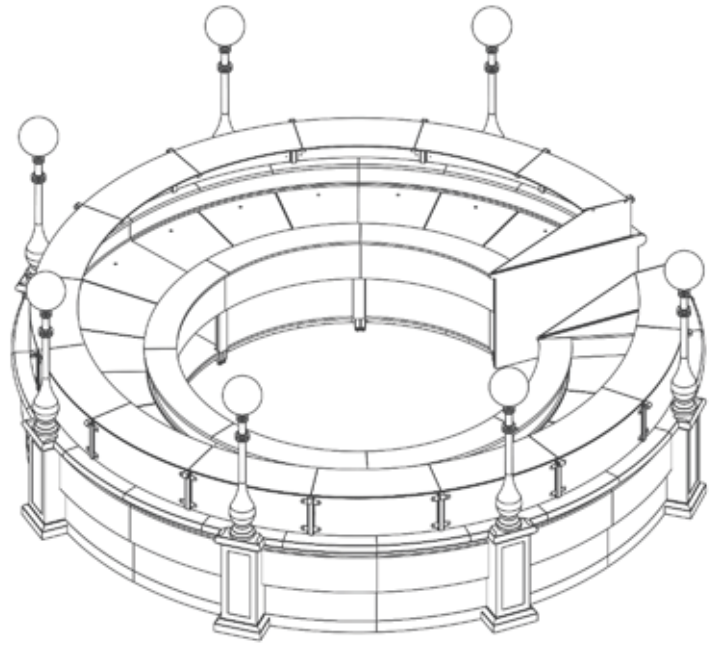
Cube angular display cabinet with a unique cooling system for fresh meat

Конструкція вітрини передбачає вертикальне розміщення двох випарників, що працюють в системі «кросс». Кросс-система охолодження® дозволяє уникнути коливань температури всередині вітрини в період відтавання. Внутрішні частини вітрини виготовлено з нержавіючої сталі. Експозиційна поверхня ступінчаста, оброблена натуральним гранітом, який акумулює холод.

The construction of the cabinet is provided with two vertically placed evaporators operating in the «cross» system. Cross-cooling system® allows to avoid temperature fluctuations inside the cabinet during defrost. The inner parts of the cabinet are made of stainless steel. The exposition surface is stepped, finished with natural granite that accumulates cold.

Конструкция витрины предусматривает вертикальное размещения двух испарителей, работающих в системе «кросс». Кросс-система охлаждения® позволяет избежать колебаний температуры внутри витрины в период оттайки. Внутренние части витрины изготовлены из нержавеющей стали. Экспозиционная поверхность ступенчатая, отделана натуральным гранитом, который аккумулирует холод.





Кругла холодильна вітрина під куполом торгового залу

Супермаркет Santim, Одеса

У супермаркеті Santim, який розташований в історичній частині Одеси, за задумом архітекторів під скляним куполом повинна була знаходитися п'ятиметрова в діаметрі холодильна вітрина круглої форми.

Інженери Aisberg розробили конструкцію вітрини з семи модулів, кожен з яких має автономну систему управління температурою і освітленням. За рахунок декору вітрина виглядає цілісною.

В обробці використані природні матеріали: мармур, дерево. За спеціальним замовленням було виготовлено безпечні циліндричні скла, які кріпляться на кованих металевих кронштейнах.

Острівна гастрономічна вітрина, завдяки ексклюзивному дизайну і функціональній конструкції, є експозиційним центром супермаркету, підсилює стилістику інтер'єру та забезпечує якісне охолодження преміальних продуктів.

Circular refrigerated display cabinet under the trading hall dome

Supermarket Santim, Odessa

In Santim supermarket, which is located in the historical part of Odessa, according to the architects under the glass dome was to be a five-meter diameter refrigerated display cabinet of round shape.

Aisberg engineers have developed the display cabinet of seven modules, each with separate temperature and lighting control system. Due to decoration the display cabinet looks solid.

The decoration uses natural materials with the possibility of simple processing: marble, wood. Safe cylindrical glass fixed with forged metal brackets was made by special order.

The island gastronomic display cabinet, thanks to its exclusive design and functional construction, is the exposition center of the supermarket, enhances the interior style and provides high-quality cooling of premium products.

Круглая холодильная витрина под куполом торгового зала

Супермаркет Santim, Одесса

В супермаркете Santim, который расположен в исторической части Одессы, по замыслу архитекторов под стеклянным куполом должна была находиться пятиметровая в диаметре холодильная витрина круглой формы.

Инженеры Aisberg разработали конструкцию витрины из семи модулей, каждый из которых имеет автономную систему управления температурой и освещением. За счет декора витрина выглядит цельной.

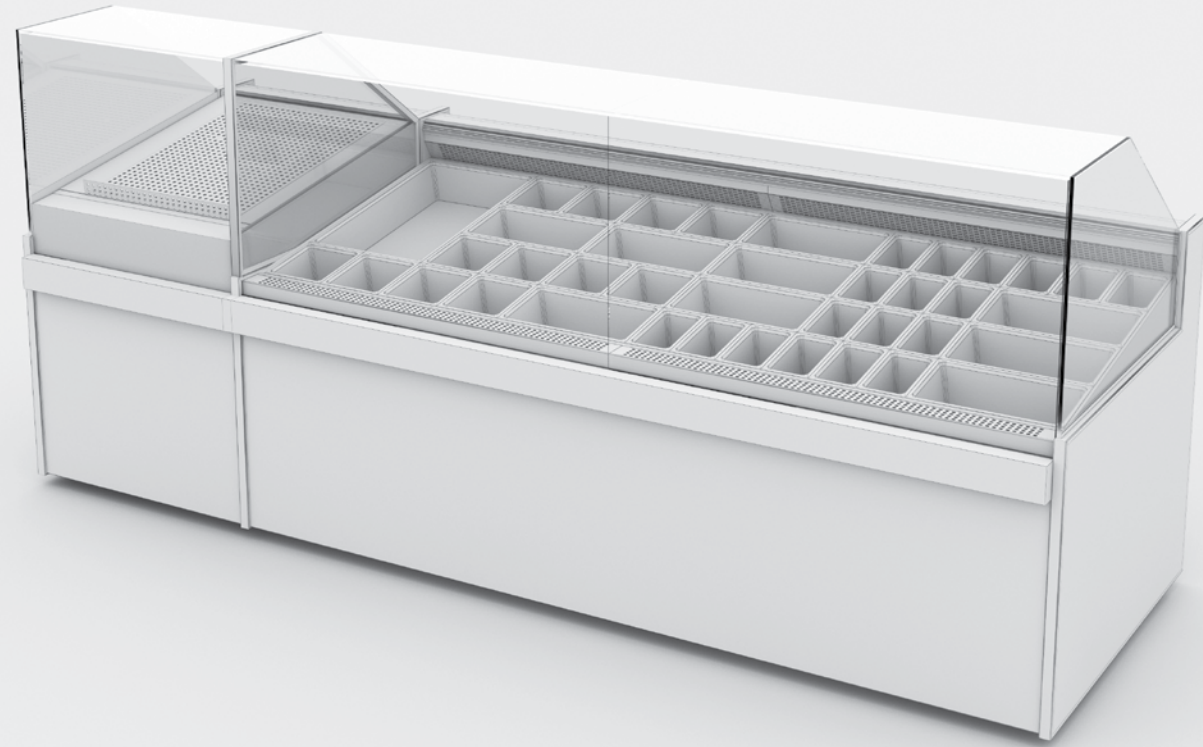
В отделке использованы природные материалы: мрамор, дерево. По специальному заказу были изготовлены безопасные цилиндрические стекла, которые крепятся на кованных металлических кронштейнах.

Островная гастрономическая витрина, благодаря эксклюзивному дизайну и функциональной конструкции, является экспозиционным центром супермаркета, усиливает стилистику интерьера и обеспечивает качественное охлаждение премиальных продуктов.



Circular refrigerated display cabinet under the trading hall dome





Нахил експозиційної поверхні для кращого огляду і швидкого вибору страв

Ресторан Salatnik, Київ

Для даного проекту інженери Aisberg розробили холодильну вітрину довжиною 1975мм з нахиленою експозиційною поверхнею – так салати краще видно, їх зручніше обирати.

Щоб зменшити пересихання поверхні салатів в гастрономоконтейнерах і збільшити швидкість їх охолодження, застосовано двопоточну холодильну систему.

Для продажу гарячих страв встановлено тепловий стіл довжиною 625мм з нахиленою поверхнею з нержавіючої сталі і температурним режимом +65 °С.

Обидва модулі розроблені на вузькому корпусі Slim глибиною 925мм для вбудовування в сервісну стійку ресторану.

The exposition surface slope for a better view and a quick choice of dishes

Restaurant Salatnik, Kiev

For this project Aisberg engineers have developed a refrigerated display cabinet of 1975mm length with an inclined exposition surface - so salads are shown better, they are more convenient to choose.

To reduce the salads weathering in gastro container and to increase the speed of their cooling, a two-flow cooling system is used. For hot meal sale there is also a heat table of 625mm length with the inclined stainless steel surface and +65°C temperature mode.

Both modules are designed on narrow Slim base of 925mm depth for integration to the service counter of the restaurant.

Наклон экспозиционной поверхности для лучшего обзора и быстрого выбора блюд

Ресторан Salatnik, Киев

Для данного проекта инженеры Aisberg разработали холодильную витрину длиной 1975мм с наклонной экспозиционной поверхностью - так салаты лучше видны, их удобнее выбирать.

Чтобы уменьшить обветривание поверхности салатов в гастрономоконтейнерах и увеличить скорость их охлаждения, применена двухпоточная холодильная система.

Для продажи горячих блюд установлен тепловой стол длиной 625мм с наклонной поверхностью из нержавеющей стали и температурным режимом +65°C.

Оба модуля разработаны на узком корпусе Slim глубиной 925мм для встраивания в сервисную стойку ресторана.



The exposition surface slope for a better view and a quick choice of dishes





Ергономічні та функціональні вітрини для міського кафе

NomNom Café, Київ, Україна

Основне завдання даного проекту - гармонійно вбудувати холодильні вітрини в геометрію і дизайн сервісної стійки кафе. При цьому необхідно забезпечити ефективну демонстрацію і продаж десертів і кондитерських виробів.

Проектне рішення було успішно реалізовано за допомогою вітрин лінії Cube з максимальною охолоджуваною площею викладки.

Витрина Cube Pastry оснащена гідропідйомом фронтального скла і висувним піддоном, що дозволяє швидко оновлювати експозицію кондитерських виробів. Гастрономічна вітрина Cube з широкою ступінчастою викладкою і кутовим модулем застосована для продажу салатів і сирних десертів.

Ergonomic and functional display cabinets for the city cafe

NomNom Café, Kiev, Ukraine

The main aim of this project is to harmoniously include refrigerated display cabinet into the geometry and design of the cafe service stand. It is necessary to ensure the effective demonstration and sale of desserts and confectionery.

The design solution was successfully implemented with the help of Cube line cabinets with the maximum cooled area of the layout.

Cabinet Cube Pastry is equipped with a hydraulic front glass and a sliding tray, which allows to update the confectionery layout quickly. Gastronomic display cabinet Cube with a wide stepped layout and angular module is used for the salads and cheese desserts sale.

Эргономичные и функциональные витрины для городского кафе

NomNom Café, Киев, Украина

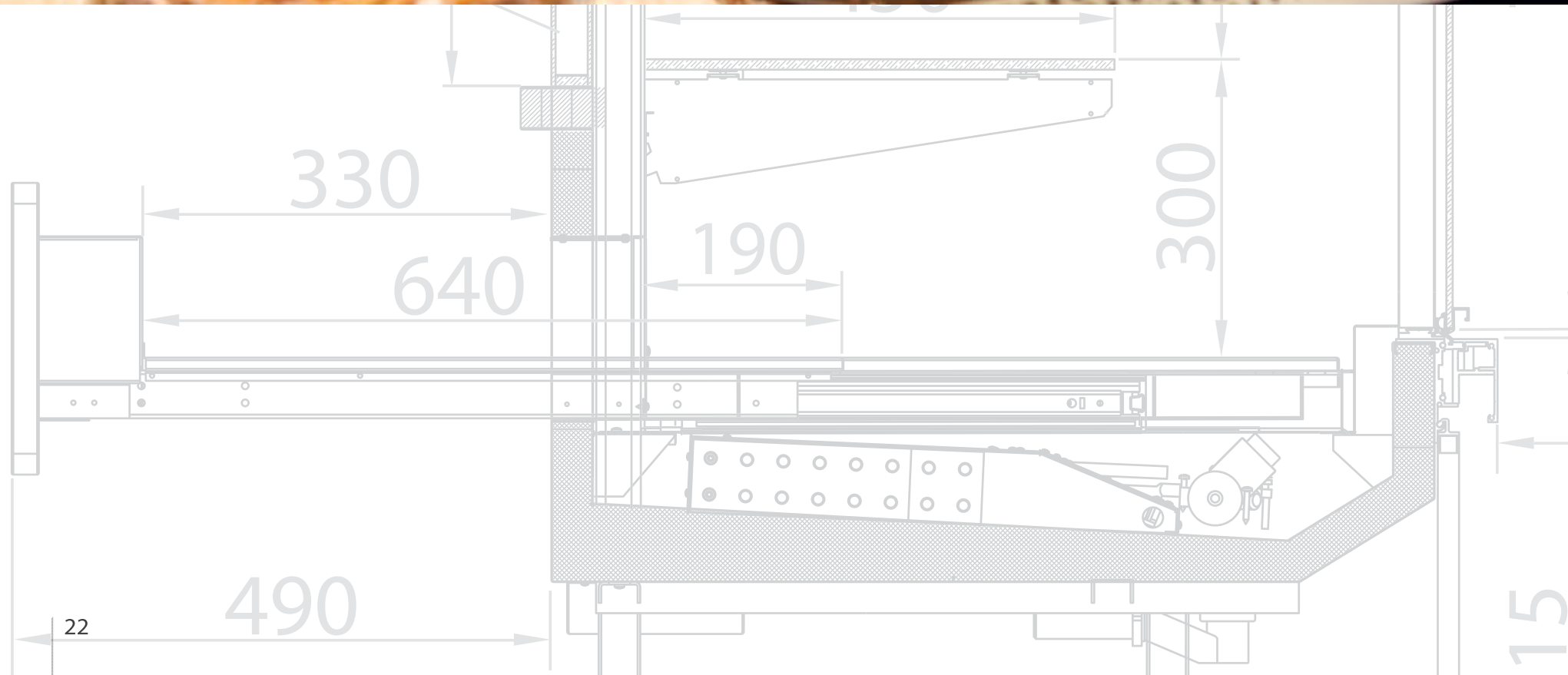
Основная задача данного проекта – гармонично включить холодильные витрины в геометрию и дизайн сервисной стойки кафе. При этом необходимо обеспечить эффективную демонстрацию и продажу десертов и кондитерских изделий.

Проектное решение было успешно реализовано с помощью витрин линии Cube с максимальной охлаждаемой площадью выкладки.

Витрина Cube Pastry оснащена гидropодъемом фронтального стекла и выдвижным поддоном, что позволяет быстро обновлять выкладку кондитерских изделий. Гастрономическая витрина Cube с широкой ступенчатой выкладкой и угловым модулем служит для продажи салатом и сырных десертов.



Ergonomic and functional display cabinets for the city cafe





Ергономічна і функціональна лінія роздачі готових страв

Для кафетеріїв і їдалень компанія Aisberg пропонує мультифункціональні лінії роздачі готової їжі.

Сервісна лінія забезпечує ергономіку вибору різноманітного асортименту страв, необхідні умови їх демонстрації, правильний температурний режим, швидке обслуговування і розрахунок.

Тому підбір обладнання здійснюється індивідуально для кожного проекту відповідно до меню. Конструктивні особливості дорацьовуються за вимогою Замовника, всі модулі з'єднуються в єдину лінію з єдиним дизайном.

Лінія роздачі може бути оснащена направляючими для таць. Стільниці виготовляються з нержавіючої сталі або мармуру.

Ergonomic and functional ready meals distribution line

For cafeterias and canteens, the company Aisberg offers multifunctional ready meals distribution lines.

The service line should provide the choice convenience for the whole range of dishes, the necessary conditions for their demonstration, the correct temperature, quick service and payments.

Therefore, the equipment is selected individually for each project in accordance with the menu. Design features are refined as per the Customer request, all modules are connected into the same line with the same design.

All modules can be equipped with trays rails. Countertops could be of stainless steel or marble.

Эргономичная и функциональная линия раздачи готовых блюд

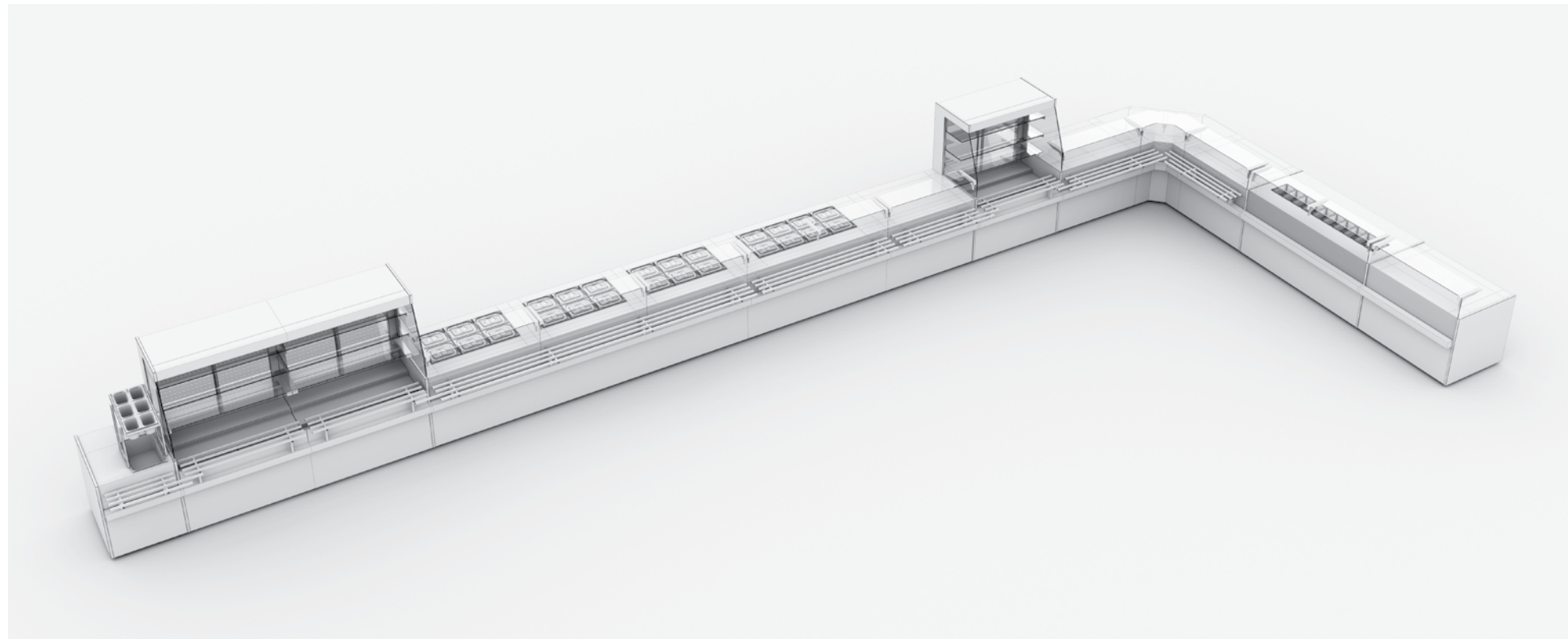
Для кафетериев и столовых компания Aisberg предлагает мультифункциональные линии раздачи готовой еды.

Сервисная линия должна обеспечивать эргономику выбора всего ассортимента блюд, необходимые условия их демонстрации, правильный температурный режим, быстрое обслуживание и расчет.

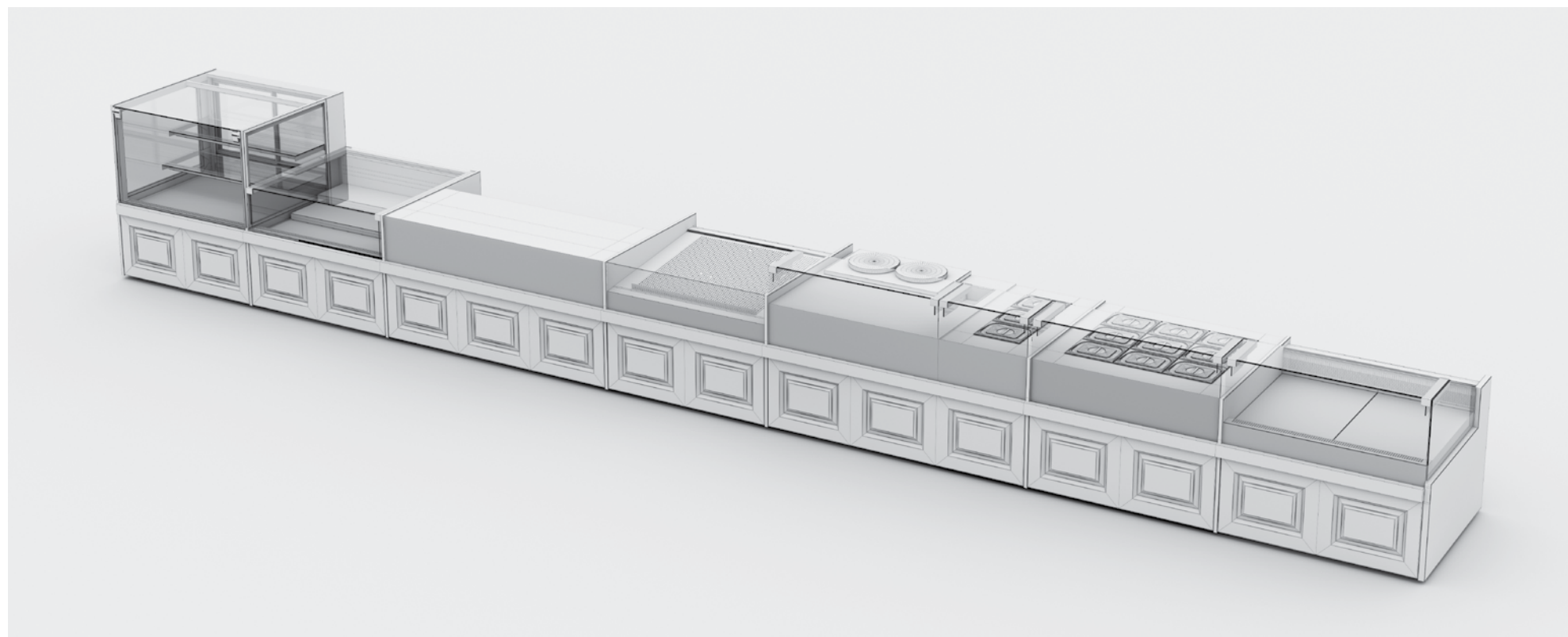
Поэтому оборудование подбирается индивидуально для каждого проекта в соответствии с меню. Конструктивные особенности дорабатываются по требованию Заказчика, все модули соединяются в единую линию с единым дизайном.

Все модули могут быть оснащены направляющими для разносов. Столешницы - из нержавеющей стали или мрамора.

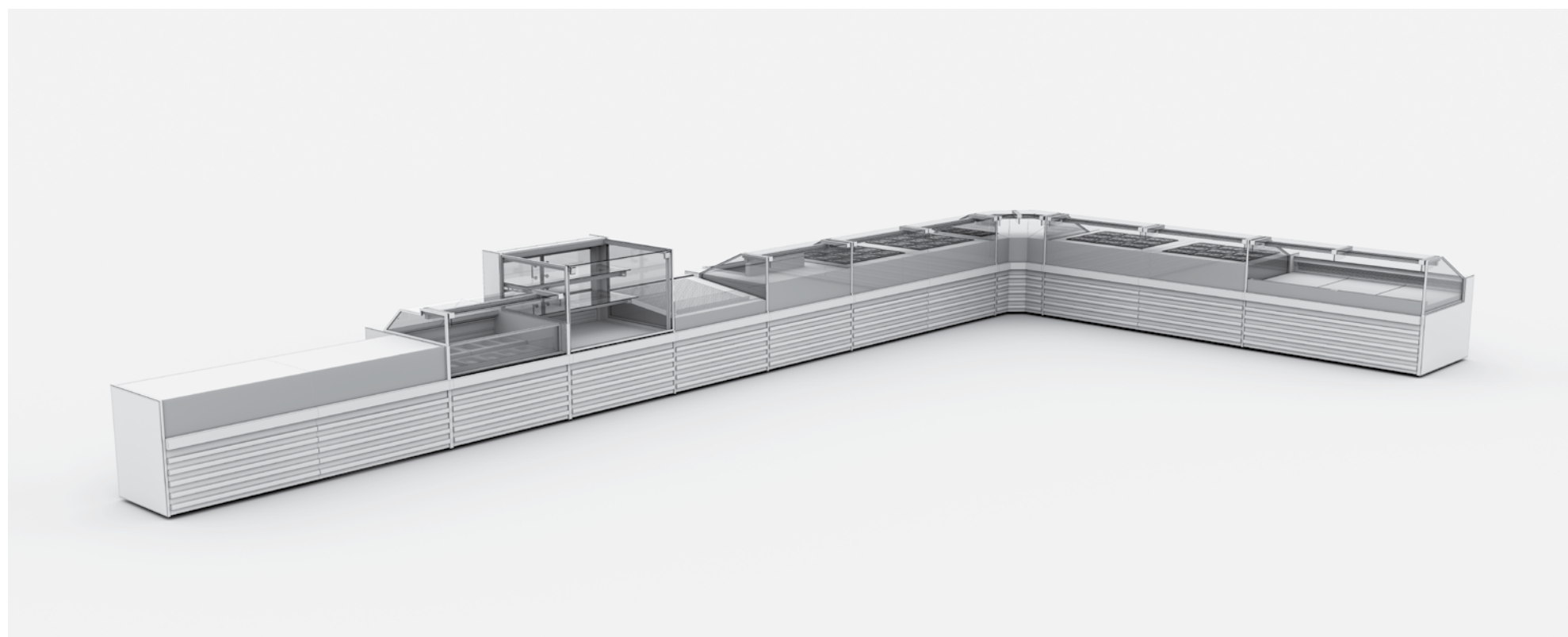




Ergonomic and functional ready meals distribution line













Унікальне холодильне обладнання для ресторану у Відні

Італійський ресторан, Відень, Австрія

Для мережі ресторанів у Відні Aisberg виготовив унікальне холодильне обладнання, яке гармонійно вбудовано в інтер'єрні конструкції закладу.

Всі вітрини розроблені «з нуля» за вимогами Замовника. Враховано все – розміри, температурний режим, аеродинаміка, параметри навколишнього середовища в умовах «відкритої кухні».

Обладнання виготовлене у відповідності до європейських вимог енергоефективності.

Ресторан поставив завдання – забезпечити максимальну кількість холоду в зоні обслуговування гостей, і при цьому залишити відкритою для огляду кухню. Рішенням стала містка низька вітрина зі скляними дверцятами та led-освітленням обсягу.

Незважаючи на ширину всього 390 мм, інженерам Aisberg вдалося досягти правильної аеродинаміки і стабільного температурного режиму +2/+4°C.

Вітрина використовується для демонстрації і продажу кондитерських виробів.

Енергоефективна компактна вітрина для напоїв розроблена на базі холодильної вітрини Cube Super Slim. Внутрішня обробка – з нержавіючої сталі. Скляні полиці забезпечені спеціальними підсилювачами. Це дозволяє виставити на полицю максимальну кількість пляшок.

Unique refrigeration equipment for the restaurant in Vienna

Italian Restaurant, Vienna, Austria

For the chain of restaurants in Vienna Aisberg produced the unique refrigeration equipment, which was harmoniously integrated into the institution interior design.

All display cabinets have been designed «from zero» according to customer requirements. Everything has been taken into account – sizes, temperature mode, aerodynamics, environmental parameters in conditions of «open kitchen».

The equipment was manufactured in accordance with European energy efficiency requirements.

The restaurant has set a task-to provide the maximum volume of cold in the guest service area, and at the same time to leave the kitchen open for review. The solution was a spacious low cabinet with glass doors and led-lighting.

Despite the width of only 390 mm, Aisberg engineers managed to achieve the correct aerodynamics and stable temperature conditions of +2/+4°C.

The display cabinet is used for the presentation and sale of confectionery.

Energy-efficient compact display cabinet for drinks. The design is developed on the basis of Cube Super Slim refrigerated display cabinet. Interior finishing is stainless steel. Glass shelves are equipped with special booster. This allows to put on the shelf the maximum number of bottles.

Унікальное холодильное оборудование для ресторана в Вене

Итальянский ресторан, Вена, Австрия

Для сети ресторанов в Вене Aisberg изготовил уникальное холодильное оборудование, которое гармонично встроено в интерьерные конструкции заведения.

Все витрины разработаны «с нуля» по требованиям Клиента. Учтено все – размеры, температурный режим, аэродинамика, параметры окружающей среды в условиях «открытой кухни».

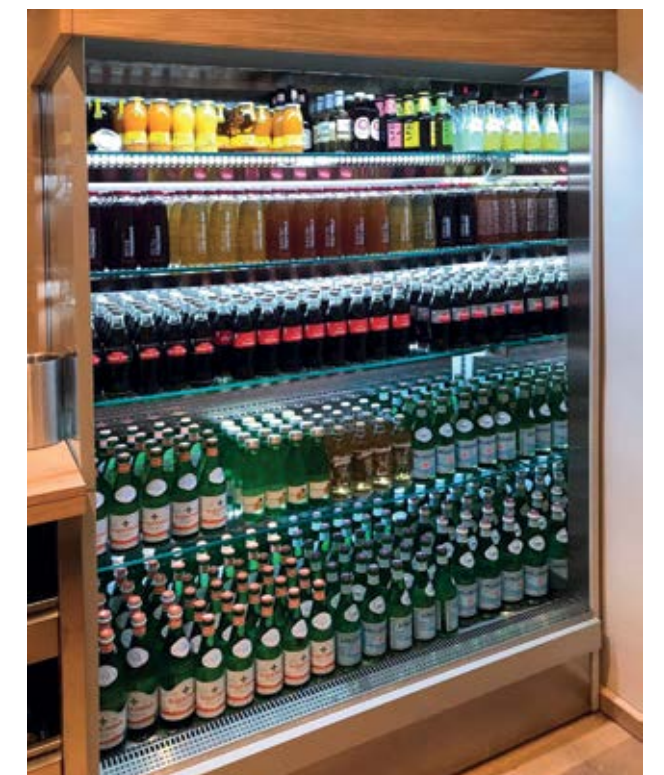
Оборудование изготовлено в соответствии с европейскими требованиями к энергоэффективности.

Ресторан поставил задачу – обеспечить максимальное количество холода в зоне обслуживания гостей, и при этом оставить открытой для обзора кухню. Решением стала вместительная низкая витрина со стеклянными дверцами и led-освещением объема.

Несмотря на ширину всего 390 мм, инженерам Aisberg удалось достичь правильной аэродинамики и стабильного температурного режима +2/+4°C.

Витрина используется для демонстрации и продажи кондитерских изделий.

Энергоэффективная компактная витрина для напитков разработана на базе холодильной витрины Cube Super Slim. Внутренняя отделка – из нержавеющей стали. Стеклянные полки снабжены специальными усилителями. Это позволяет выставить на полку максимальное количество бутылок.





Кондитерська вітрина з авторської обробкою

Кафе Forty Five. Booze & Bakery, Одеса, Україна

В історичному центрі Одеси знаходиться кафе Forty Five. Booze & Bakery. Основа меню кафе - авторські десерти і коктейлі. Тому для демонстрації і продажу десертів була обрана холодильна вітрина Pastry, в якій конструктивно передбачена можливість багаторівневої експозиції з ефективним led-освітленням кожного рівня. Внутрішнє оздоблення виконано в спеціальному «мятному» кольорі згідно стилю закладу.

Вітрина вбудована в барну лінію кафе і декорована бетонними панелями в дизайні лофт.

Confectionery display cabinet with designer decoration

Cafe Forty Five. Booze & Bakery, Odessa, Ukraine

In the historic city center of Odessa there is a cafe Forty Five. Booze & Bakery. The cafe menu basis is the author's desserts and cocktails.

Therefore, for the demonstration and sale of desserts was chosen Pastry refrigerated cabinet that constructively provides the possibility of multi-level display and effective each level led-lighting. Interior decoration is made in a special «mint» color according to the cafe style.

The display cabinet is built into the cafe bar line and decorated with concrete panels in loft design.

Кондитерская витрина с авторской отделкой

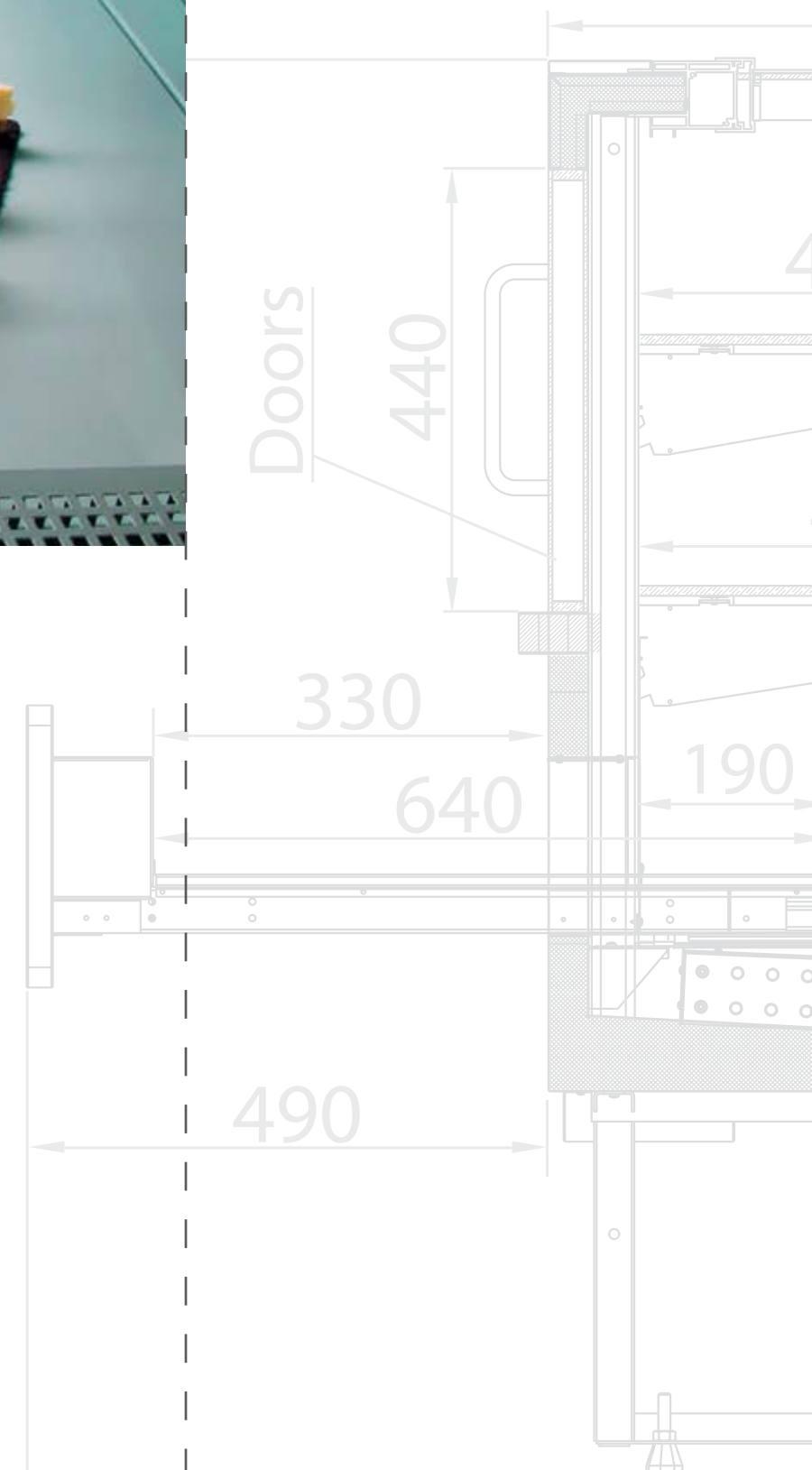
Кафе Forty Five. Booze&Bakery, Одесса, Украина

В историческом центре Одессы находится кафе Forty Five. Booze&Bakery. Основа меню кафе - авторские десерты и коктейли.

Поэтому для демонстрации и продажи десертов была выбрана холодильная витрина Pastry, в которой конструктивно предусмотрена возможность многоуровневой выкладки и эффективное led-освещение каждого уровня. Внутренняя отделка выполнена в специальном «мятном» цвете согласно стилю заведения.

Витрина встроена в барную линию кафе и декорирована бетонными панелями в дизайне лофт.

1415



Ефективне використання торгової площі за допомогою конструктиву вітрин

Супермаркет Spar, Харків

Все, що відрізняє магазин від конкурентів, дає незаперечну перевагу перед ними і збільшує виторги. Це стало основним принципом в оформленні інтер'єру і підборі обладнання для супермаркетів Spar в Харкові.

Effective use of retail space with the help of display cabinet construction

Spar Supermarket, Kharkiv

Everything that distinguishes the store from competitors gives an undeniable advantage over them and increases the sales volume. This is the basic principle in the interior design and equipment selection for Spar supermarkets in Kharkov.

Эффективное использование торговой площади за счет конструктива витрин

Супермаркет Spar, Харьков

Все, что отличает магазин от конкурентов, дает неоспоримое преимущество перед ними и увеличивает вытрги. Это стало основным принципом в оформлении интерьера и подборе оборудования для супермаркетов Spar в Харькове.



Пріоритетна лінія холодильного обладнання в харківській мережі Spar – комбіновані прилавки. Холодильні вітрини Cube Combi конструктивно поєднують дві охолоджувальні експозиційні поверхні – для продажу вагових продуктів за допомогою продавця і упакованих в режимі самообслуговування. Таким чином, забезпечується найбільш ефективне використання торгової площі магазину. З цією ж метою деякі модулі холодильних вітрин мають нестандартну довжину.

The priority refrigeration equipment line in Kharkiv Spar supermarket chain is the combined counters. Refrigerated cabinets Cube Combi constructively combine two cooled exposition surfaces - for the sale of weight products with the seller's help and for packed products in self-service area. Thus, the most effective use of the retail space of the store is ensured. For the same purpose, some models of refrigerated cabinets have non-standard length.

Пріоритетная линия холодильного оборудования в харьковской сети Spar - комбинированные прилавки. Холодильные витрины Cube Combi конструктивно сочетают две охлаждаемые экспозиционные поверхности – для продажи весовых продуктов с помощью продавца и упакованных в режиме самообслуживания. Таким образом, обеспечивается наиболее эффективное использование торговой площади магазина. С этой же целью некоторые модули холодильных витрин имеют нестандартную длину.

Effective use of retail space with the help of display cabinet construction

На замовлення супермаркету Spar для кондитерських виробів Aisberg виготовив панорамну, повністю прозору холодильну вітрину з двостороннім доступом – для покупців з одного боку і для персоналу з іншого. Енергозбереження і рівномірна температура на всіх полицях забезпечуються ультратонкими дверима (Італія) і розсувними прозорими шторами з акрилу.

By order of Spar supermarket Aisberg produced the panoramic, fully transparent refrigerated display cabinet for confectionery with two-way access – for customers at one side and for staff at another one. Energy saving and temperature equability on all shelves is provided by ultra-thin swing doors (Italy) and sliding transparent curtains made of acrylic at the seller's side.

Теплова вертикальна вітрина для свіжої випічки і піци також виготовлена за спеціальним замовленням Spar. Кожна полиця з натурального мармуру підігривається, зберігаючи викладені продукти гарячими.

The hot vertical display cabinet for fresh bakery and pizza is also produced by special order of Spar. Each shelf of natural marble is heated, keeping the laid out products hot.

По заказу супермаркета Spar для кондитерских изделий Aisberg изготовил панорамную, полностью прозрачную холодильную витрину с двухсторонним доступом – для покупателей с одной стороны и для персонала с другой. Энергосбережение и равномерность температуры на всех полках обеспечиваются применением ультратонких распашных дверей (Италия) и раздвижных прозрачных штор из акрила.

Тепловая вертикальная витрина для свежей выпечки и пиццы также изготовлена по специальному заказу Spar. Каждая полка из натурального мрамора подогревается, сохраняя выложенные продукты горячими.



Театр захоплює людей. В економіці вражень продаж - це театр.

Враження – це залучення до дії покупців і прагнення зробити цю подію незабутньою для них.

*Джозеф Пайн
Джеймс Гілмор
«Економіка вражень»*



**ПРОДАЖ
ВРАЖЕНЬ**

People are fond of theatre. In the economy of impressions selling is theater.

Impression is the involvement of customers and the desire to make this event memorable for them.

*Joseph Pine
James Gilmore
«The Experience Economy»*



**SALE OF
IMPRESSIONS**

Театр увлекает людей. В экономике впечатлений продажа - это театр.

Впечатление - это вовлечение в действие покупателей и стремление сделать это событие незабываемым для них.

*Джозеф Пайн
Джеймс Гилмор
«Экономика впечатлений»*



**ПРОДАЖА
ВПЕЧАТЛЕНИЙ**

Продаж вражень – приготування піци, млинців, сендвічів, суші безпосередньо в торговому залі магазину - є ефективним засобом залучення покупців, тому що демонструє свіжість і високу якість продуктів.

Для цього виготовляються спеціальні вітрини за індивідуальними замовленнями, конструкція яких дає можливість зберігати інгредієнти, вбудовувати технологічне обладнання, готувати продукти, а також створювати охолоджену експозицію готових продуктів в упаковці.

Sale of impressions – the cooking of products, such as pizza, pancakes, sandwiches, sushi, directly in the store sales area is an effective way to attract the customers, because it demonstrates the freshness and high quality products.

For this purpose the special display cabinets are made according to individual projects, the design of which makes it possible to store ingredients, to integrate technological equipment, to cook the meal, and to create the refrigerated exposition of packed ready products.

Продажа впечатлений – приготовление пиццы, блинов, сэндвичей, суши непосредственно в торговом зале магазина - является эффективным средством привлечения покупателей, потому что демонстрирует свежесть и высокое качество продуктов.

Для этого изготавливаются специальные витрины по индивидуальным заказам, конструкция которых дает возможность хранить ингредиенты, встраивать технологическое оборудование, готовить продукты, а также создавать охлаждаемую экспозицию готовых продуктов в упаковке.



SALE OF IMPRESSIONS







В економіці вражень будь-яку роботу, за якою спостерігає покупець, треба вважати драматичною виставою.

Коли покупець сплачує за враження, він сплачує за незабутні хвилини свого життя, які підготовлені продавцями, як в театральній п'єсі.

Джозеф Пайн
Джеймс Гілмор
«Економіка вражень»

In the economy of impressions, any work that the buyer observes should be considered a dramatic performance.

When the buyer pays for the impression, he pays for the memorable moments of his life, prepared by the sellers, as in a theatre play.

Joseph Pine
James Gilmore
«The Experience Economy»

В экономике впечатлений любая работа, за которой наблюдает покупатель, должна считаться драматическим представлением.

Когда покупатель платит за впечатление, он платит за незабываемые минуты своей жизни, подготовленные продавцами, как в театральной пьесе.

Джозеф Пайн
Джеймс Гилмор
«Экономика впечатлений»



SALE OF IMPRESSIONS







SALE OF IMPRESSIONS







Альтернатива для вбудованої системи охолодження

Проблема оснащення холодом малого магазину досить серйозна. Зазвичай малоформатні магазини розміщуються в житлових будинках, тому виникають питання енергозбереження, недостатньої потужності, шуму і вібрації. Крім того, виникають проблеми з приміщенням для машинного відділення і місцем на фасаді для установки повітряного конденсатора. Саме тому магазини малого формату традиційно комплектуються вітринами з вбудованим агрегатом.

Однак вбудовану систему охолодження не можна назвати ефективним рішенням. Влітку застосування вбудованого охолодження потребує обов'язкового і посиленого кондиціонування повітря. Це спричиняє збільшення витрат на електроенергію і підвищення встановленої потужності, що в житлових будівлях є проблемою.

Крім того, нецентралізована система охолодження не може консолидувати свою потужність в тому холодильнику, який потребує додаткового ресурсу по холоду. Вона має меншу надійність, так як окремі агрегати для кожної вітрини не комплектуються такою кількістю захистів, як центральна мультикомпресорна система охолодження.

Агрегати займають значне місце в конструкції вітрини, яке можливо використовувати як торгову площу, і створюють шум в торговому залі.

Ще один недолік вбудованої системи охолодження - відсутність можливості регулювання потужності. Потужність вбудованої системи охолодження розраховується на саму високу температуру навколишнього середовища і відрізняється від тієї, яка потрібна в зимовий період, майже в 2 рази. У нічний час, коли штори та двері у вітринах закриті і немає продажу товару, необхідна продуктивність компресора зменшується в 4 рази від максимальної, на яку він розраховувався.

Alternative to built-in cooling system

The problem of equipping a small store with cold is quite serious. Since usually small-format stores are located in residential buildings, the question becomes of energy saving, the lack of installed power, problems of noise and vibration. In addition, there are often problems with the machinery room and the place on the facade for the air condenser installation. That is why small-format stores are traditionally equipped with showcases with built-in unit.

However, the built-in cooling system could not be called an effective solution. In summer, the usage of built-in cooling will require mandatory and enhanced air conditioning. This leads to an energy costs increase and an increase in installed energy capacity, which is a problem in residential buildings.

In addition, the non-centralized cooling system cannot consolidate its power in the refrigerator that needs additional resources for cold. Cabinets with built-in units have a lower reliability, as separate units for each cabinet are not equipped with such number of protections as the central multi-compressor refrigeration system.

The built-in units occupy a significant place in the display cabinet volume, that could be used as a trading area, and create noise in the trading hall.

Another disadvantage of the built-in cooling system is the lack of power adjustment. The cooling system power is calculated for the hottest ambient temperature and differs twice from the one that is needed in winter. At night, when the night blinds in the cabinet are closed and there is no products sale, the required compressor capacity is reduced by 4 times from the maximum to which it was selected.

Альтернатива встроенной системе охлаждения

Проблема оснащения холодом малого магазина достаточно серьезная.

Так как малоформатные магазины обычно размещаются в жилых зданиях, возникают вопросы энергосбережения, недостающей установленной мощности, шума и вибрации. Кроме того, часто возникают проблемы с помещением для машинного отделения и местом на фасаде для установки воздушного конденсатора.

Именно поэтому магазины малого формата традиционно комплектуются витринами со встроенным агрегатом.

Однако встроенную систему охлаждения нельзя назвать эффективным решением. В летний период применение встроенного охлаждения потребует обязательного и усиленного кондиционирования воздуха. Это влечет увеличение затрат на электроэнергию и повышение установленной мощности, что в жилых зданиях является проблемой.

Кроме того, нецентраллизованная система охлаждения не может консолидировать свою мощность в том холодильнике, который нуждается в дополнительном ресурсе по холоду. «Встройка» имеет меньшую надежность, так как отдельные агрегаты для каждой витрины не комплектуются таким количеством защит, как центральная мультикомпресорная система охлаждения. Агрегаты занимают значительное место в объеме витрины, которое могло бы использоваться как торговая площадь, и создают шум в торговом зале.

Еще один недостаток встроенной системы охлаждения - отсутствие возможности регулировки мощности. Мощность системы охлаждения рассчитывается на самую жаркую температуру окружающей среды и отличается от той, которая нужна в зимний период, почти в 2 раза. В ночное время, когда шторы в витринах закрыты и нет продажи товара, необходимая производительность компрессора сокращается в 4 раза от максимальной, на которую он подбирался.



Alternative to built-in cooling system

В режимі «пуск/стоп», без додаткових регулювань такий компресор нормально функціонувати не зможе. А якщо врахувати, що основні споживачі холоду - вітрини для напоїв - в зимовий період взагалі відключені, то можуть існувати режими, коли споживана потужність складатиме 10-20% від потенціалу компресора. Звичайний компресор і навіть компресор з регульовальними головками, що знижують продуктивність в 2 рази, не може безпечно працювати в таких умовах і впоратися з цим завданням.

Конкуренція серед магазинів малого формату, прагнення знизити накладні витрати на експлуатацію, змушують шукати нові, більш професійні рішення холодозабезпечення, які враховують всю специфіку малоформатного магазину.

Таких рішень декілька. Одне з них – компресор з частотним регулюванням продуктивності від 0 до 115% потужності.

Технічне рішення, розроблене інженерами Aisberg в декількох спеціальних модифікаціях, дозволяє розміщувати компресор з системою автоматичного управління в замкнутому звукоізолюваному просторі мікрокомпресорного блоку, укомплектованого системою кондиціонування і шумозаглушення. Одне з виконань враховує всі установки утилізації тепла для опалення приміщень магазину в зимовий період.

Таку ж схему охолодження можна використовувати в магазинах великого формату для ліній холодильних вітрин, які додаються вже в процесі експлуатації магазину.

Naturally, in the «start/stop» mode, without additional adjustments, such a compressor will not be able to function normally. Considering the fact that the main consumers of cold – display cabinets for drinks – in winter are generally disconnected, there may be conditions when the power consumption will be 10-20% of the compressor potential. A standard compressor and even a compressor with adjusting heads that lower twice the capacity, cannot safely work in such conditions and manage this task.

Competition among small-format stores, the desire to reduce the overhead costs of operation, forced to look for new, more professional solutions for refrigeration, taking into account the specifics of a small-format store.

There are several such solutions. One of them is a compressor with frequency control of performance from 0 to 115% of power.

The technical solution developed by Aisberg engineers in several special modifications allows to place the compressor with automatic control system in a closed soundproof space of the microcompressor unit equipped with air conditioning and noise reduction system. One of the versions takes into account all the heat recovery units for heating the premises of the store in winter.

The same cooling scheme can be used in large format stores for the lines of refrigerated display cabinets being installed during the operation of the store.

В режиме «пуск/стоп», без дополнительных регулировок такой компрессор нормально функционировать не сможет. А если учесть, что основные потребители холода – витрины для напитков – в зимний период вообще отключены, то могут существовать режимы, когда потребляемая мощность составит 10-20% от потенциала компрессора. Обычный компрессор и даже компрессор с регулируемыми головками, понижающими производительность в 2 раза, не может безопасно работать в таких условиях и справиться с этой задачей.

Конкуренция среди магазинов малого формата, стремление снизить накладные расходы на эксплуатацию, заставляют искать новые, более профессиональные решения по холодообеспечению, учитывающие всю специфику малоформатного магазина.

Таких решений несколько. Одно из них – компрессор с частотным регулированием производительности от 0 до 115% мощности.

Техническое решение, разработанное инженерами Aisberg в нескольких специальных модификациях, позволяет размещать компрессор с системой автоматического управления в замкнутом звукоизолированном пространстве микрокомпрессорного блока, укомплектованного системой кондиционирования и шумоподавления. Одно из исполнений учитывает все установки утилизации тепла для отопления помещений магазина в зимний период.

Такую же схему охлаждения можно использовать в магазинах большого формата для линий холодильных витрин, которые добавляются уже в процессе эксплуатации магазина.





Холодильна камера для продажу квітів

Супермаркети Сільпо, Україна

Компанія Aisberg реалізувала кілька проектів камер для квітів на замовлення супермаркетів Сільпо. Камери з панорамним склінням для демонстрації та продажу квітів проектувалися і виготовлялися індивідуально для кожного об'єкта торговельної мережі.

Скління камери – загартовані безпечні склопакети в алюмінієвих рамах. Скляні двері забезпечені зворотнім механізмом.

Камери оснащені стельовими статичними повітроохолоджувачами. Динамічний струмінь повітря стандартних повітроохолоджувачів може легко знищити квіти, тому для квіткових камер застосовується холодильне обладнання тільки з природньою циркуляцією повітря за рахунок перепаду температури всередині охолоджуваного приміщення.

Cold room for selling flowers

Silpo Supermarkets, Ukraine

By order of Silpo supermarkets, Aisberg company has implemented a number of projects of cold room for selling flowers. Cold rooms with panoramic windows for the flower demonstration and selling were designed and manufactured individually for each supermarket of the retail network.

The window glazing of the cold room is tempered safety glass units in aluminum painted frames. The glass door is equipped with a return mechanism.

The cold rooms are equipped with ceiling static air coolers. The dynamic air flow of standard air coolers can easily destroy flowers, so for flower cold room only the refrigeration equipment with natural air circulation due to the temperature difference inside the cooled room is used.

Холодильная камера для продажи цветов

Супермаркеты Сільпо, Украина

Компания Aisberg реализовала несколько проектов установки камер для цветов по заказу супермаркетов Сільпо. Камеры с панорамным остеклением для демонстрации и продажи цветов проектировались и изготавливались индивидуально для каждого объекта торговой сети.

Остекление камеры - закаленные безопасные стеклопакеты в алюминиевых окрашенных рамах. Стеклопанель двери снабжена возвратным механизмом.

Камеры оснащаются потолочными статическими воздухоохладителями. Динамический поток воздуха стандартных воздухоохладителей может легко погубить цветы, поэтому для цветочных камер применяется холодильное оборудование только с естественной циркуляцией воздуха за счет перепада температуры внутри охлаждаемого помещения.



Відділ кулінарії з виробництвом свіжих продуктів в торговому залі

Сучасні тенденції магазинування передбачають розширення зон продажу свіжих продуктів.

Тому ритейлери приділяють особливу увагу організації значного за площею та асортиментом відділу кулінарії з виробництвом продуктів в торговому залі.

Обладнання такого відділу – це вітрини з різним температурним режимом і конструкцією, що з'єднані в лінію з єдиним дизайном. Загальна вимога – ефективна експозиція з максимальним оглядом продуктів.

Для цього вітрини оснащуються ступінчастими і нахиленими експозиційними поверхнями, панорамними стеклами без кронштейнів.

Culinary department with the fresh food production in the trading hall

Modern trends in store building suggest the expansion of areas of fresh products sale through the seller.

Therefore, retailers pay special attention to the organization of a significant area and range of cooking department with the production of various food directly in the trading hall.

The equipment of such department is a combination of several display cabinets with different temperature modes and construction. The general requirement is effective exhibition with maximum product visibility.

For this reason the display cabinets are equipped with stepped and inclined exposition surfaces, panoramic glasses without brackets.

Отдел кулинарии с производством свежих продуктов в торговом зале

Современные тенденции магазиностроения предполагают расширение зон продажи свежих продуктов через продавца.

Поэтому ритейлеры уделяют особое внимание организации значительного по площади и асортименту отдела кулинарии с производством различных продуктов прямо в торговом зале.

Оборудование такого отдела - это сочетание нескольких витрин с разным температурным режимом и конструкцией в единую линию. Общее требование – эффективная экспозиция с максимальным обзором продуктов.

Для этого витрины оснащаются ступенчатыми и наклонными экспозиционными поверхностями, панорамными стеклами без кронштейнов.



Multi-functional line of display cabinets in a single design for the culinary department

Нейтральні прилавки з широкими стільницями з нержавіючої сталі використовуються для приготування гарячих напоїв, установки технологічного і касового обладнання. Покупці мають можливість замовити піцу, шаурму або млинці і спостерігати за процесом приготування, обираючи топінги та начинки.

Neutral counters with wide stainless steel countertops are used for the hot drinks making, installation of technological and cash equipment. Customers can order pizza, shawarma or pancakes and watch the cooking process, choosing toppings and fillings.

Нейтральные прилавки с широкими столешницами из нержавеющей стали служат для приготовления горячих напитков, установки технологического и кассового оборудования. Покупатели могут заказать пиццу, шаурму или блины и наблюдать за процессом приготовления, выбирая топпинги и начинки.



Culinary department with the food production in the trading hall

Для продажу сендвічів і слайсів в режимі самообслуговування Aisberg розробив вертикальну холодильну вітрину Sonet. Особливістю конструкції вітрини є двохсторонній доступ до експозиції продуктів - відкриті полиці з боку покупця і скляні розсувні двері з боку продавця.

For sale of sandwiches and slices in self-service Aisberg has developed a vertical refrigerated display cabinet Sonet. A specific feature of the cabinet design is a two-way access to the layout – open shelves on the buyer's part and glass swing doors on the seller's part.

Для продажи сэндвичей и слайсов в режиме самообслуживания Aisberg разработал вертикальную холодильную витрину Sonet. Особенностью конструкции витрины является двухсторонний доступ к выкладке – открытые полки со стороны покупателя и стеклянные распашные двери со стороны продавца.



Culinary department with the food production in the trading hall



Culinary department with the food production in the trading hall





Aisberg – один з провідних українських виробників холодильного обладнання з 1989 року.

Ми об'єднали команду дизайнерів, кращих інженерів і конструкторів, а також створили власну випробувальну лабораторію і виробничу базу, щоб виробляти унікальні рішення і спеціальне обладнання для кожного Клієнта.

Customized design

Виробляємо холодильні вітрини за індивідуальними замовленнями відповідно з авторським дизайнерським проектом, з урахуванням індивідуальних вимог до демонстрації і охолодження.

Customized refrigeration

Розробляємо і реалізуємо енергоефективні рішення в холодильних вітринах, спеціальні системи охолодження для забезпечення якості зберігання продуктів - індивідуально для кожного проекту.

Концепція Aisberg полягає в тому, щоб конструкція і дизайн обладнання, система охолодження і енергозберігаючі технології забезпечували збільшення продажів і скорочували витрати на електроенергію і експлуатацію - **Техніка Ефективної Торгівлі**.

Aisberg is one of the leading Ukrainian manufacturers of refrigeration equipment. We have been working since 1989.

We have combined a team of designers, the best engineers and constructors, as well as created our own research and development laboratory and production base to produce unique solutions and special equipment for each Customer.

Customized design

Aisberg produces refrigerated cabinets according to individual orders in accordance with the author's design project, taking into account the specific requirements for demonstration and cooling.

Customized refrigeration

Aisberg develop and implement energy-efficient solutions in refrigeration cabinets, special cooling systems to ensure the quality of product storage – individually for each project.

Aisberg's vision is to ensure that the design and construction of equipment, the cooling system and energy-saving technologies increase sales and reduce energy and operating costs – **Effective Trade Technologies**.

Aisberg – один из ведущих украинских производителей холодильного оборудования с 1989 года.

Мы объединили команду дизайнеров, лучших инженеров и конструкторов, а также создали собственную научно-испытательную лабораторию и производственную базу, чтобы производить уникальные решения и специальное оборудование для каждого Клиента.

Customized design

Производим холодильные витрины по индивидуальным заказам в соответствии с авторским дизайнерским проектом, с учетом индивидуальных требований к демонстрации и охлаждению.

Customized refrigeration

Разрабатываем и реализуем энергоэффективные решения в холодильных витринах, специальные системы охлаждения для обеспечения качества хранения продуктов – индивидуально для каждого проекта.

Концепция Aisberg заключается в том, чтобы конструкция и дизайн оборудования, система охлаждения и энергосберегающие технологии обеспечивали увеличение продаж и сокращали расходы на электроэнергию и эксплуатацию - **Техника Эффективной Торговли**.

**EFFECTIVE
TRADE
TECHNOLOGIES**



AISBERG

Aisberg Ltd

3, Ovidiopolska doroga
Odesa, 65036, Ukraine
Ph./fax: +38 (048) 789-52-05

aisberg@aisberg.od.ua
www.aisberg.com

Odesa



**EFFECTIVE
TRADE
TECHNOLOGIES**

Aisberg забезпечує поставку вітрин в будь-яку точку світу завдяки мережі з 27 професійних дистриб'юторських компаній, які здійснюють логістичні, монтажні та сервісні послуги. Звертайтеся до наших регіональних менеджерів:

dariaantonenko@aisberg.od.ua
(всі запитання щодо експорту обладнання)

yulia91@aisberg.od.ua
(для замовлень з Європи)

sasha@aisberg.od.ua
(для замовлень з країн СНД)

kd@aisberg.od.ua
(для замовлень з країн СНД)

fatinar@aisberg.od.ua
(для замовлень з Арменії, Азербайджану, Грузії)

Aisberg will provide the cabinets delivery anywhere in the world thanks to a network of 27 professional distribution companies that implement logistics, installation and service. Ask our regional managers:

dariaantonenko@aisberg.od.ua
(all export deliveries)

yulia91@aisberg.od.ua
(Europe)

sasha@aisberg.od.ua
(CIS countries)

kd@aisberg.od.ua
(CIS countries)

fatinar@aisberg.od.ua
(Armenia, Azerbaijan, Georgia)

Aisberg обеспечит поставку витрин в любую точку мира благодаря сети из 27 профессиональных дистриб'юторских компаний, которые осуществляют логистические, монтажные и сервисные услуги. Обращайтесь к нашим региональным менеджерам:

dariaantonenko@aisberg.od.ua
(все экспортные поставки)

yulia91@aisberg.od.ua
(Европа)

sasha@aisberg.od.ua
(страны СНГ)

kd@aisberg.od.ua
(страны СНГ)

fatinar@aisberg.od.ua
(Армения, Азербайджан, Грузия)



@Aisberg.Ltd



Aisberg_ltd



Aisberg Ltd



www.aisberg.com