



**DIAGONAL**

***EFFECTIVE*** TRADE TECHNOLOGIES

**DIAGONAL**

# CHOOSE PERSPECTIVE SOLUTIONS



Згідно з тенденціями світового промислового дизайну, покупець безпомилково визначить, наскільки технічно сучасним є Ваш магазин.

Свого часу сферичні форми в холодильних вітринах поступилися кубічним формам і прямим кутам. Яка концепція буде наступною?

Aisberg презентує новий дизайн Diagonal.

Концепція вітрин Diagonal, розроблена дизайнерами та інженерами компанії - це наступний етап в сучасному магазинобудуванні.

ОБИРАЙТЕ ПЕРСПЕКТИВНІ РІШЕННЯ!

According to the latest trends in world industrial design, the buyer will unmistakably determine how technically modern your market is.

Rounded shapes and curved glasses in refrigeration cabinets gave way to cubic forms and right angles at one time. What will follow the Cubes?

Aisberg presents the new Diagonal design.

The Diagonal cabinet concept, developed by Aisberg Ltd. designers and engineers - is the next stage in modern shop fitting.

CHOOSE PERSPECTIVE SOLUTIONS!

Согласно последним тенденциям мирового промышленного дизайна, покупатель безошибочно определит, насколько современным технически является Ваш магазин.

В свое время округлые формы и гнутые стекла в холодильных витринах уступили кубической форме и прямым углам. Что последует за кубами?

Aisberg представляет новый дизайн Diagonal.

Концепция витрин Diagonal, разработанная дизайнерами и инженерами компании - это следующий этап в современной магазиностроении.

ВЫБИРАЙТЕ ПЕРСПЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ!





Oleg Antonenko  
CEO, Aisberg Ltd

# DIAGONAL /IDEA

Чи існує мода на холодильне обладнання? Коли маємо на увазі модні тенденції авто, одягу, архітектурних стилів, то без сумніву, відповідь - «так». Тоді що впливає на вибір вітрини?

**Т**енденції промислового дизайну є визначальними в розробці холодильних вітрин. Але поряд з технологічністю, енергозбереженням, надійністю, стабільністю температури – на перший план у виробництві холодильного обладнання виходить **ЕФЕКТИВНА ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТОВАРУ**.

Саме ефективність презентації товару, відповідність світовим тенденціям промислового дизайну і енергоефективність є вирішальними факторами в концепції вітрин Diagonal.

Does exist a fashion trend for refrigeration equipment? When we talk about fashion trends of cars, clothes, architectural style, there is no doubt that the answer will be - «yes». What determines cabinet choice?

**I**ndustrial design trends are decisive in the refrigeration cabinets' development. Along with the necessary factors - technology, energy saving, reliability, temperature range stability – **THE EFFICIENT GOODS PRESENTATION** comes to the first plan in the refrigeration equipment production.

Exactly the products presentation efficiency, compliance with world industrial design trends and energy-efficient design determine the Diagonal cabinets' concept.

Существует ли мода на холодильное оборудование? Когда мы говорим о моде на авто, одежду, архитектурный стиль, то без сомнения, ответ - «да». Что тогда определяет выбор витрины?

**Т**енденции промышленного дизайна являются определяющими в разработке холодильных витрин. В производстве холодильного оборудования наряду с технологичностью, энергосбережением, надежностью, стабильностью температуры – на первый план выходит **ЭФФЕКТИВНОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ТОВАРА**.

Именно эффективность представления товара, соответствие мировым тенденциям промышленного дизайна и энергосберегающая конструкция определяют концепцию витрин Diagonal.



# DIAGONAL IDEA

## МАКСИМАЛЬНИЙ ОГЛЯД ТОВАРУ.

З'єднувальні деталі, система відкриття скла, світильники, сервісні аксесуари - все це не відволікає покупця і не затуляє експозицію продуктів. У вітринах Diagonal покупець бачить товар у вітрині без обмежень.

## ПРОСТОТА І ЛАКОНІЧНІСТЬ ФОРМИ.

Продовольчий магазин існує для продажу продуктів, а не холодильників. Тому дизайн вітрини має бути простим і не відволікати покупця від головної мети - покупка продуктів. Геометрія Diagonal - це поєднання двох основних ліній - фронтального скла і нижніх декоративних панелей. Алюмінієвий бампер візуально замикає це поєднання і приховує надійний механізм відкриття фронтального скла Diagonal.

## СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ ПІД ТОВАРНІ ГРУПИ.

Лінія вітрин Diagonal надає різноманіття конструкцій і температурних режимів для різних груп продуктів. Можлива розробка індивідуальних конструкторських рішень для конкретного магазину.

## МАКСИМУМ PRODUCT VISIBILITY.

Fastenings, glass opening mechanisms, lamps, service tables don't distract the buyer and close products' exposition in Diagonal construction. The goods are visible as much as possible and with no bounds in the cabinet.

## FORM LACONITY.

The grocery store sells products, not refrigeration cabinets. Therefore, the cabinets' design should be laconic and do not disturb the buyer from the main goal - products purchase. Diagonal geometry is a two basic planes combination - frontal glass and lower finishing panels. Aluminum bumper visually closes this combination and hides a reliable frontal glass opening mechanism.

## PRODUCT GROUPS SPECIALIZATION.

In Diagonal cabinets' line design realization of technical ideas reinforced by a constructions and temperature ranges variety for different products. An elaboration of individual constructional solutions for a concrete market is possible.

## МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЗОР ТОВАРА.

В конструкции Diagonal крепежные детали, система открывания стекла, светильники, столики выдачи товара не отвлекают покупателя и не закрывают экспозицию продуктов. Товар в витрине виден максимально и без ограничений.

## ЛАКОНИЧНОСТЬ ФОРМЫ.

В продовольственном магазине продаются продукты, а не холодильники. Поэтому дизайн витрины должен быть лаконичным и не отвлекать покупателя от главной цели - покупка продуктов. Геометрия Diagonal - это сочетание двух основных плоскостей - фронтального стекла и нижних отделочных панелей. Алюминиевый бампер визуально замыкает это сочетание и скрывает надежный механизм открывания фронтального стекла.

## СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ ПОД ТОВАРНЫЕ ГРУППЫ.

В линейке витрин Diagonal техническая реализация дизайнерских идей подкреплена многообразием конструкций и температурных режимов для разных продуктов. Возможна разработка индивидуальных конструкторских решений для конкретного магазина.





# DIAGONAL REFRIGERATED COUNTERS

Різноманітні температурні версії вітрин для всіх груп продуктів

Лінія холодильних вітрин Diagonal включає температурні версії, спеціалізовані під конкретну групу продуктів:

+2/+4°C для сирів, ковбас і м'ясних деликатесів, копченої та солоної риби, кулінарії

+4/+6°C для кондитерських виробів

+14/+16°C для шоколаду

+6/+8°C для овочів і фруктів

0/+2°C для риби на льоду і свіжого м'яса

-20/-18°C для заморожених продуктів

-8/-6°C для рибної ікри.

Усі версії вітрин Diagonal з'єднуються в загальну лінію в єдиному дизайні.

Підключаються до виносної системи охолодження.

Деякі версії передбачають можливість вбудовування агрегату.

Various cabinets' temperature range for each product group

The Diagonal refrigeration cabinet line includes temperature versions specialized for a specific product group:

+2/+4°C for cheeses, sausages and meat delicacies, smoked and salted fish, culinary

+4/+6°C for confectionery

+14/+16°C for chocolate

+6/+8°C for fruits and vegetables

0/+2°C for fish on ice and fresh meat

-20/-18°C for frozen products

-8/-6°C for caviar

All versions of Diagonal cabinets connected in a single design line.

They connect to a remote cooling system.

Some versions provide the possibility of a built-in unit.

Разнообразные температурные версии витрин для всех групп продуктов

Линия холодильных витрин Diagonal включает температурные версии, специализированные под конкретную группу продуктов:

+2/+4°C для сыров, колбас и мясных деликатесов, копченой и соленой рыбы, кулинарии

+4/+6°C для кондитерских изделий

+14/+16°C для шоколада

+6/+8°C для овощей и фруктов

0/+2°C для рыбы на льду и свежего мяса

-20/-18°C для замороженных продуктов

-8/-6°C для рыбной икры.

Все версии витрин Diagonal соединяются в линию в едином дизайне.

Подключаются к выносной системе охлаждения.

Некоторые версии предусматривают возможность встраивания агрегата.







# DIAGONAL ENERGY SAVING & ECOLOGY



**В**сі холодильні вітрини Diagonal адаптовані для роботи на холодильному агенті CO<sub>2</sub> в централізованій системі холодопостачання.

CO<sub>2</sub> є природною речовиною, яка присутня в атмосфері, не руйнує озоновий шар Землі і практично не впливає на парниковий ефект.

Крім того, його використання в якості холодоагенту є енергоефективним, завдяки високим показникам теплообміну і енергоемності.

**І**нтелектуальна система відтавання застосовується в стандартній комплектації холодильних вітрин Diagonal. Вітрина виходить з режиму відтавання відразу ж після досягнення необхідної температури поверхні випарника. В результаті - поліпшується якість зберігання продуктів, знижується енергоспоживання.

Всі середньотемпературні вітрини Diagonal працюють з температурою кипіння у випарнику -3/-2°C.

**A**ll Diagonal refrigeration cabinets are adapted to work on CO<sub>2</sub> refrigerant in a centralized cooling system.

CO<sub>2</sub> is a natural present in the atmosphere substance that doesn't destroy the Earth's ozone layer and practically has no influence on the hothouse effect.

Furthermore, CO<sub>2</sub> use as a refrigerant is energy-efficient, due to high heat exchange and energy intensity coefficients.

**T**he intellectual defrost system is used in the standard Diagonal refrigeration cabinets configuration. The cabinet finishes the defrost regime immediately after reaching the required evaporator's surface temperature. As a result, the food keeping quality improves and energy consumption reduces.

All Diagonal positive-temperature cabinets operate with a boiling temperature of -3/-2°C in the evaporator.

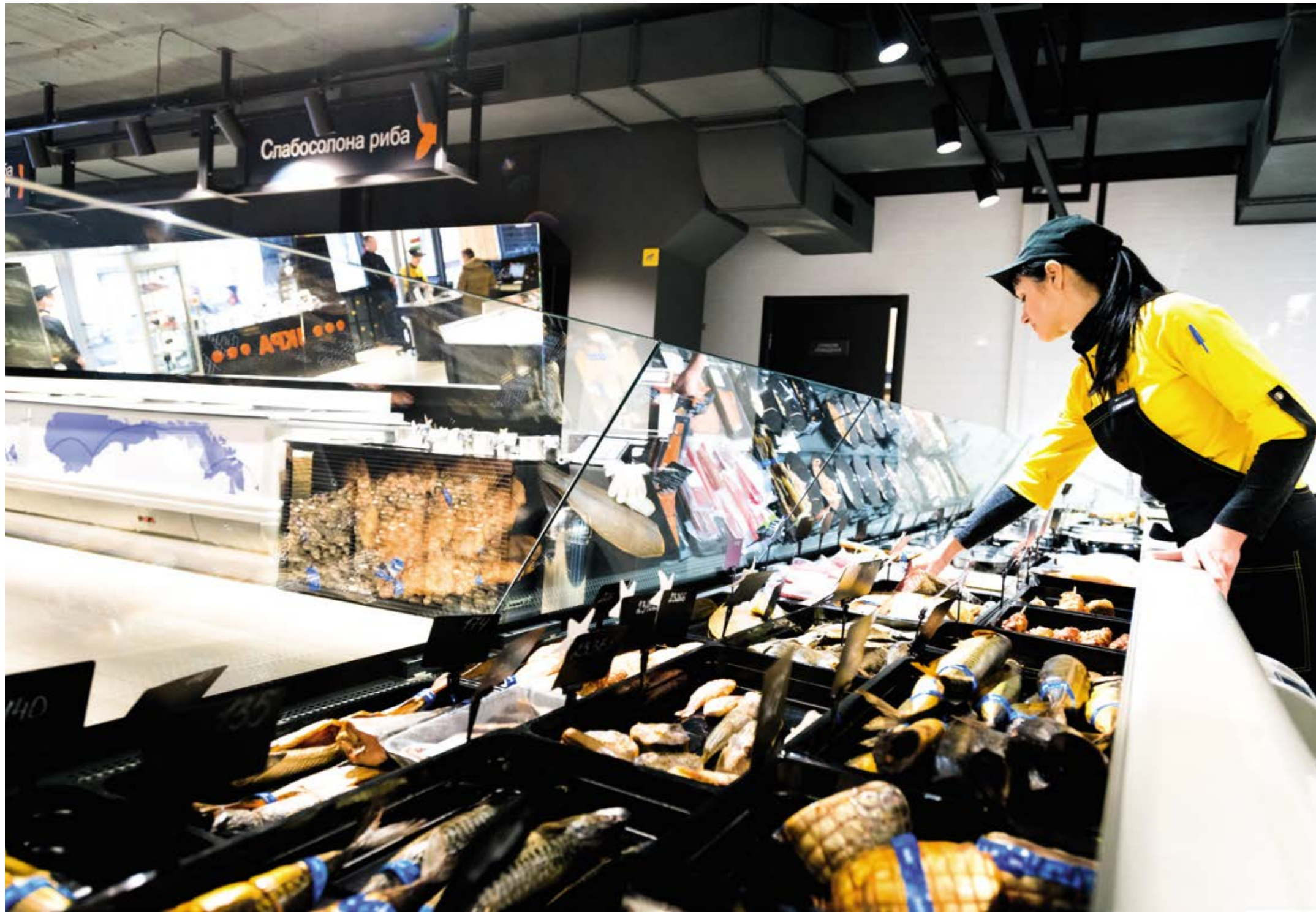
**В**се холодильные витрины Diagonal адаптированы для работы на хладагенте CO<sub>2</sub> в централизованной системе холодоснабжения.

CO<sub>2</sub> является природным веществом, которое присутствует в атмосфере, не разрушает озоновый слой Земли и практически не оказывает влияния на парниковый эффект.

Кроме того, его использование в качестве хладагента является энергоэффективным, благодаря высоким показателям теплообмена и энергоемкости.

**И**нтелектуальная система оттаивания применяется в стандартной комплектации холодильных витрин Diagonal. Витрина выходит из режима оттаивания сразу же после достижения необходимой температуры поверхности испарителя. В результате - улучшается качество хранения продуктов, снижается энергопотребление.

Все среднетемпературные витрины Diagonal работают с температурой кипения в испарителе -3/-2°C.





# DIAGONAL MAXIMUM VISIBILITY

Нахилена поверхня:  
збільшуємо оглядовість  
експозиції

На замовлення REWE Group компанія Aisberg розробила повну лінійку вітрин в дизайні Diagonal з нахиленою експозиційною поверхнею - холодильні та теплові вітрини, низькотемпературні, а також виробничі модулі з відповідною геометрією.

Основна ідея - збільшити продажі за допомогою зміни кута огляду продуктів у вітринах.

Нахил експозиційної поверхні дозволяє краще бачити товар.

Вітрини Diagonal для продажу кулінарії оснащені двупоточною холодильною системою, що дозволяє зменшити завітрювання поверхні продуктів в гастрономоконтейнерах і збільшити швидкість їх охолодження.

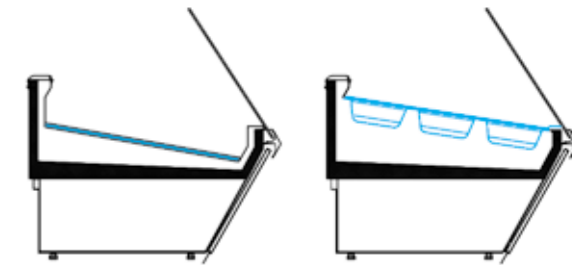
Inclined exposition: the layout  
visibility increase

Aisberg Ltd. developed a full line of cabinets with inclined exposure in Diagonal design according to the REWE Group request – refrigerated and heated cabinets, low-temperature ones, as well as production modules with corresponding geometry.

The main idea – the sales increase by products' angle of view changing in the layout.

Exposure surface tilt allows a better goods' visibility.

Diagonal cabinets for cooking sale equipped with a double-flow refrigeration system, which allows the winding on products' surface reducing in gastronomical containers and the cooling rate increase.



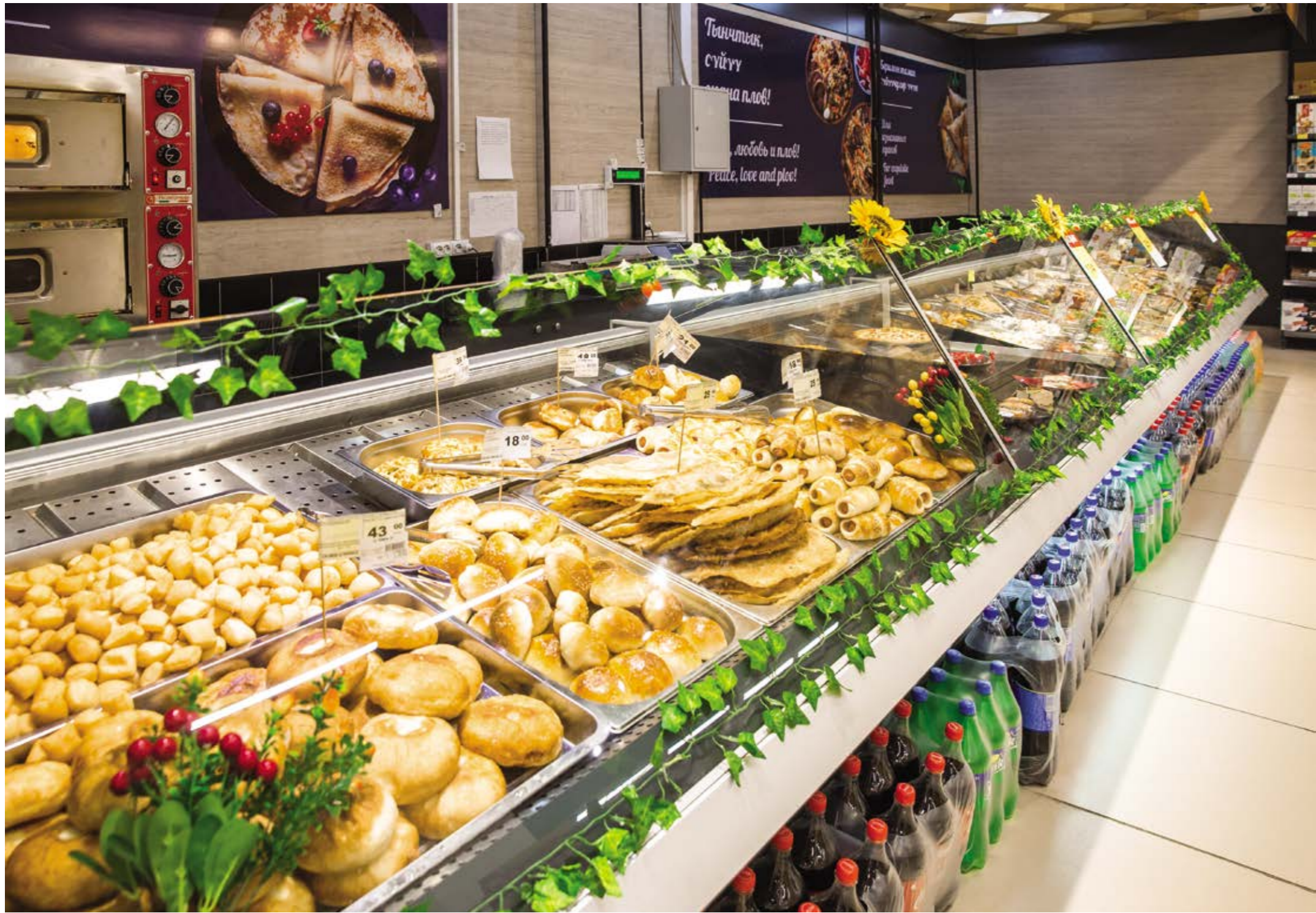
Наклонная поверхность:  
увеличиваем обзорность  
выкладки

По заказу REWE Group компания Aisberg разработала полную линейку витрин в дизайне Diagonal с наклонной экспозиционной поверхностью - холодильные и тепловые витрины, низкотемпературные, а также производственные модули с соответствующей геометрией.

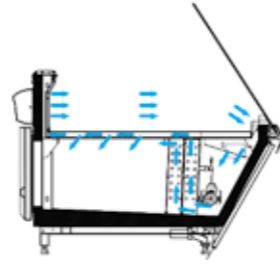
Основная идея - увеличить продажи с помощью изменения угла обзора продуктов в витринах.

Наклон экспозиционной поверхности позволяет лучше видеть товар.

Витрины Diagonal для продажи кулинарии оснащены двупоточной холодильной системой, что позволяет уменьшить заветривание поверхности продуктов в гастрономоконтейнерах и увеличить скорость их охлаждения.



# DIAGONAL CROSS COOLING SYSTEM<sup>©</sup>



Висока точність температури для тривалого збереження свіжості продуктів

High temperature accuracy for long-lasting products freshness

Высокая точность температуры для длительного сохранения свежести продуктов

Застосування крос-системи<sup>©</sup> охолодження дозволяє уникнути коливань температури усередині вітрини в період відтавання.

Подовжується термін зберігання продуктів.

Темпи зростання патогенної мікрофлори в вітринах з крос-системою<sup>©</sup> знижуються в 2-3 рази в порівнянні з стандартними вітринами.

Зменшуються списання швидкопсувних продуктів.

Вітрина CS з крос-системою<sup>©</sup> охолодження може бути вбудована в лінію інших модифікацій вітрин в дизайні Diagonal.

The use of cross-cooling<sup>©</sup> system allows temperature fluctuations avoiding during the defrosting period inside of the cabinet.

Products' shelf life extends.

Pathogenic microflora growth rates in cross-cooling system<sup>©</sup> cabinets reduce by 2-3 times in comparison with standard ones.

Perishable products cuts-off decrease.

Cross-cooling system<sup>©</sup> cabinet can integrate in one line with other cabinets' modifications in Diagonal design.

Применение крос-системы<sup>©</sup> охлаждения позволяет избежать колебаний температуры внутри витрины в период оттаивания.

Продлевается срок хранения продуктов.

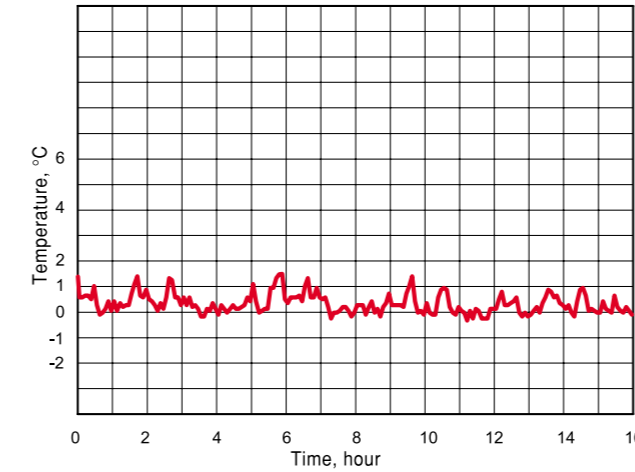
Темпы роста патогенной микрофлоры в витринах с крос-системой<sup>©</sup> снижаются в 2-3 раза в сравнении со стандартными витринами.

Уменьшаются списания скоропортящихся продуктов.

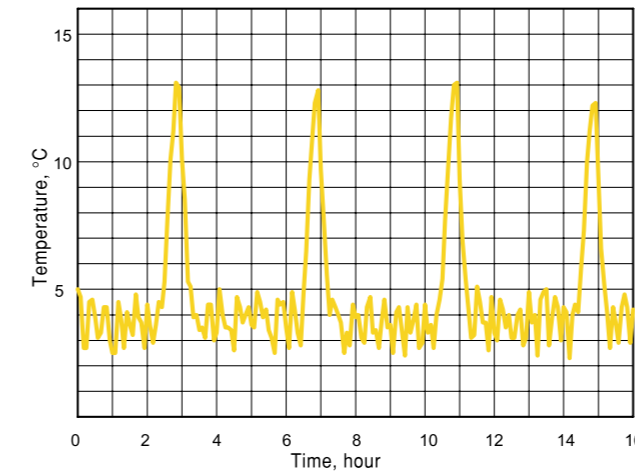
Витрина CS с крос-системой<sup>©</sup> охлаждения может быть встроена в линию других модификаций витрин в дизайне Diagonal.

Зміна температури в холодильній вітрині у часі  
Temperature fluctuation in the refrigeration cabinet within time  
Изменение температуры в холодильной витрине во времени

Для вітрини з крос-системою охолодження  
Cabinet with cross-cooling system  
Для витрины с крос-системой охлаждения



Для стандартної вітрини з вентиляльованим охолодженням  
Standard cabinet with forced cooling system  
Для стандартной витрины с вентиляруемым охлаждением





# DIAGONAL MEAT

**М**одифікація Diagonal Meat розроблена спеціально для продажу свіжого м'яса і м'ясних делікатесів.

Вітрини виготовлені з нержавіючої сталі з максимальним рівнем корозійного захисту та довговічності експлуатації.

Конструктивні особливості розміщення випарника і вентиляторів дозволяють легко і якісно здійснювати санітарну обробку обладнання.

**D**iagonal Meat modification designed especially for fresh meat and meat delicacies sale.

The cabinets are made of stainless steel with the corrosion protection and operation durability maximum level.

The design features of evaporator and fans arrangement allow easy and high-quality equipment sanitization.

**М**одифікація Diagonal Meat розроблена спеціально для продажу свіжого мяса и мясных деликатесов.

Витрины изготовлены из нержавеющей стали с максимальным уровнем коррозионной защиты и долговечности эксплуатации.

Конструктивные особенности размещения испарителя и вентиляторов позволяют легко и качественно осуществлять санитарную обработку оборудования.



# DIAGONAL PRISMA

Вертикальна вітрина Prisma забезпечує можливість продавати м'ясні продукти традиційним способом - у вигляді цільних шматків, підвішених на гаках. Вітрина вбудовується в лінію гастрономічних вітрин Diagonal.

Прозора конструкція, висока викладка і спеціальне підсвічування за допомогою поворотних світлодіодних світильників забезпечують можливість огляду товару з будь-якої точки торгового залу.

Роздільна система охолодження нижньої і верхньої частин вітрини і температурний режим  $-1/+4^{\circ}\text{C}$  забезпечують якість свіжих м'ясних продуктів.

Prisma cabinet provides the opportunity of selling products in a traditional way – in a whole pieces form, hanged on hooks. The cabinet integrated in the Diagonal cabinets' line.

Transparent design, high exposition and special illumination with the rotary LED lamps help provide the opportunity to review the goods from any trading area point for the buyer.

Separate cooling system for the cabinet's lower and upper part and temperature range  $-1/+4^{\circ}\text{C}$  maintain fresh meat products and meat delicacies quality.

Вертикальная витрина Prisma обеспечивает возможность продавать мясные продукты традиционным способом - в виде цельных кусков, подвешенных на крючьях. Витрина встраивается в линию гастрономических витрин Diagonal.

Прозрачная конструкция, высокая выкладка и специальная подсветка с помощью поворотных светодиодных светильников обеспечивают 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.







# DIAGONAL FISH

Всі частини корпусу холодильних вітрин Diagonal Fish для продажу риби на льоду - з нержавіючої сталі. Стільниця за спеціальним замовленням може бути виготовлена з природного мармуру.

Для викладення риби передбачена нержавіюча герметична експозиційна поверхня.

Вертикальне розміщення випарника запобігає його корозії і забезпечує природний ламінарний потік охолодженого повітря. Це дозволяє скоротити плавлення льоду і не призводить до замерзання льоду до риби і поверхні вітрини.

Температурний режим: 0/+2°C.

All parts of the Diagonal cabinet body for fish on ice selling are made of stainless steel. The worktop can be made of natural marble for special order.

A stainless, hermetically sealed exposition surface for fish laying provided.

Evaporator's vertical placement prevents its corrosion and provides cooled air natural laminar flow. It allows reduce of ice melting and doesn't lead to ice freezing on fish and cabinet's surface.

Temperature range: 0/+2°C.

Все части корпуса холодильных витрин Diagonal для продажи рыбы на льоду - из нержавеющей стали. Столешница по специальному заказу может быть изготовлена из природного мрамора.

Для выкладки рыбы предусмотрена нержавеющая герметичная экспозиционная поверхность.

Вертикальное размещение испарителя предотвращает его коррозию и обеспечивает естественный ламинарный поток охлажденного воздуха. Это позволяет сократить плавление льда и не приводит к замерзанию льда к рыбе и поверхности витрины.

Температурный режим: 0/+2°C.



# DIAGONAL PASTRY & CHOCOLATE

**К**онструкція вітрин Pastry передбачає ряд деталей для ефективної експозиції кондитерських виробів:

- Вертикальна викладка тістечок і порційних тортів на скляних полицях з підсвічуванням
- Широкі висувні панелі для організації об'ємної експозиції
- Гідропідйом фронтального скла для зручності завантаження продуктів

**Х**олодильна вітрина Chocolate розроблена спеціально для продажу шоколаду – з високим рівнем викладки, температурним режимом +15°C і вологістю 40-50%. Точність підтримки параметрів температури і вологості забезпечується приладами управління.

**P**astery cabinets' construction provides a range of details for an effective confectionary exposure.

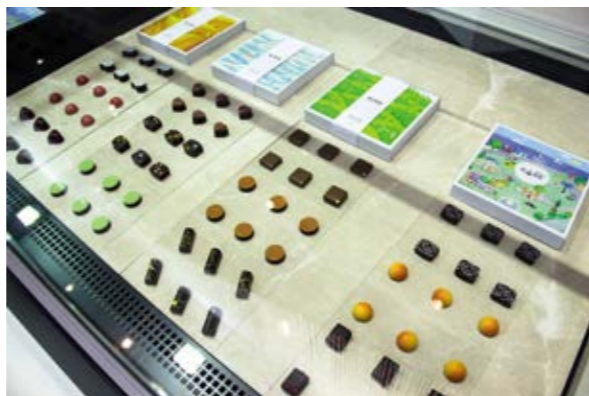
- Cakes vertical layout on glass shelves with lighting
- Wide sliding panels for various products assortment layout organizing
- Frontal glass gas-lift system for easy products loading

**R**efrigeration cabinet "Chocolate" relaborated for chocolate sale – with an exposure high level, temperature range of +15°C and a humidity of 40-50%. Temperature and humidity parameters maintenance accuracy provide by control devices.

**К**онструкция витрин Pastry предусматривает ряд деталей для эффективной экспозиции кондитерских изделий:

- Вертикальная выкладка пирожных и порционных тортов на стеклянных полках с подсветкой
- Широкие выдвижные панели для организации объемной выкладки
- Гидроподъем фронтальных стекол для удобства загрузки продуктов

**Х**олодильная витрина Chocolate разработана специально для продажи шоколада – с высоким уровнем выкладки, температурным режимом +15°C и влажностью 40-50%. Точность поддержания параметров температуры и влажности обеспечивается приборами управления.







# DIAGONAL HOT

Теплові вітрини:  
вражаюча експозиція  
гарячих страв

Щоб презентувати всю різноманітність гарячих страв Вашої кухні, ми пропонуємо кілька версій теплових вітрин Diagonal Hot з температурним режимом в діапазоні +30/+90°C в залежності від моделі:

- «bain-marie» з можливістю вбудовування гастрономоконтейнерів різної форми і ємності. Вітрина працює як з використанням води, так і в сухому режимі
- тепловий стіл з горизонтальною поверхнею з природного каменю
- тепловий стіл з нахиленою поверхнею з нержавіючої сталі
- горизонтальна чавунна пательня.

Hot cabinets: hot dishes  
impressive exposition

To present all your cuisine dishes variety, we offer several hot Diagonal cabinets versions with a temperature range of +30/+90°C depending on the model:

- "bain-marie" with the possibility of various shapes and capacities gastronomic containers embedding. The cabinet works both with water and in dry mode.
- heating table with a horizontal surface made of natural stone
- heating table with inclined stainless steel surface
- horizontal cast-iron frying surface.

Тепловые витрины:  
впечатляющая экспозиция  
горячих блюд

Чтобы представить все разнообразие горячих блюд Вашей кухни, мы предлагаем несколько версий тепловых витрин Diagonal с температурным режимом в диапазоне +30/+90°C в зависимости от модели:

- «bain-marie» с возможностью встраивания гастрономоконтейнеров различной формы и емкости. Витрина работает как с использованием воды, так и в сухом режиме
- тепловой стол с горизонтальной поверхностью из природного камня
- тепловой стол с наклонной поверхностью из нержавеющей стали
- горизонтальная чугунная жарочная поверхность.



# DIAGONAL NEUTRAL

Нейтральні вітрини Diagonal використовують для демонстрації та продажу продуктів, які не потребують охолодження або підігріву, а також як сервісні прилавки для обслуговування покупців.

Нейтральні вітрини посиленої конструкції призначені для встановлення на них акваріумів у рибних відділах магазинів.

Всі нейтральні вітрини з'єднуються в єдину лінію з тепловими та холодильними вітринами Diagonal будь-яких модифікацій.

Diagonal neutral cabinets serve for products demonstration and sale that do not require cooling or heating or as counters for customer service.

Neutral cabinets with a special reinforced construction designed for aquariums installation in fish markets.

All neutral cabinets combined in a single line with hot and refrigeration Diagonal cabinets of any modifications.

Нейтральные витрины Diagonal служат для демонстрации и продажи продуктов, не требующих охлаждения или подогрева, а также в качестве сервисных прилавков для обслуживания покупателя.

Нейтральные витрины усиленной конструкции предназначены для установки аквариумов в рыбных отделах магазинов.

Все нейтральные витрины соединяются в единую линию с тепловыми и холодильными витринами Diagonal любых модификаций.





# DIAGONAL SELLING IMPRESSIONS

Приготування продуктів - піци, млинців, сендвічів, суші - безпосередньо в торговому залі магазину є ефективним способом залучення покупців, демонструє свіжість і високу якість продуктів.

Для цього в лінії вітрин Diagonal існує ряд спеціальних модифікацій, конструкція яких дає можливість не тільки готувати прямо на вітрині, а й зберігати інгредієнти, вбудовувати технологічне обладнання, продавати вже упаковані продукти в режимі самообслуговування.

The products preparation - pizza, pancakes, sandwiches, sushi - directly in the trade area is an effective way to attract buyers, demonstrate the products freshness and high quality.

A special modifications range exist in the Diagonal cabinets' line for this purpose. Their design and construction allow not only a directly cooking on the cabinet, but also store ingredients, build in technological equipment, and sell already packed products in self-service mode.

Приготовление продуктов - пиццы, блинов, сэндвичей, суши - непосредственно в торговом зале магазина является эффективным способом привлечения покупателей, демонстрирует свежесть и высокое качество продуктов.

Для этого в линии витрин Diagonal существует ряд специальных модификаций, конструкция которых дает возможность не только готовить прямо на витрине, но и хранить ингредиенты, встраивать технологическое оборудование, продавать уже упакованные продукты в режиме самообслуживания.





# DIAGONAL CASPIY

**Х**олодильні вітрини Diagonal Caspiy призначені для продажу фасованих продуктів в режимі самообслуговування, що дозволяє полегшити роботу продавця і прискорити обслуговування покупців у години «пік».

Вітрини Caspiy вбудовуються в лінію інших вітрин в дизайні Diagonal, створюючи єдиний відділ продажу монопродукта.

**Д**ля продажу свіжого м'яса розроблена спеціальна модифікація вітрини Caspiy з вентилятованими полицями для забезпечення рівномірного температурного режиму по всій поверхні.

**R**efrigeration Diagonal Caspiy cabinets designed for packaged products sale in self-service mode, which makes easier the seller's work and accelerate customer service during rush hours.

Caspiy cabinets integrate into Diagonal design refrigeration cabinets' line, thus, creating a single mono products sale department.

**A** special Caspiy cabinet modification with ventilated shelves developed to ensure a uniform temperature range throughout the entire shelf exposition surface for fresh meat sale.

**Х**олодильные витрины Diagonal Caspiy предназначены для продажи фасованных продуктов в режиме самообслуживания, что позволяет облегчить работу продавца и ускорить обслуживание покупателей в часы «пик».

Витрины Caspiy встраиваются в линию холодильных витрин-прилавок в дизайне Diagonal, создавая единый отдел продажи монопродукта.

**Д**ля продажи свежего мяса разработана специальная модификация витрины Caspiy с вентилируемыми полками для обеспечения равномерного температурного режима по всей поверхности полки.





## DIAGONAL CASPIY

**Х**олодильні вітрини Caspiy з висотою корпусу 1600мм ефективно застосовують як самостійні лінії самообслуговування у супермаркетах та гіпермаркетах. Високий рівень викладки забезпечує комфорт для покупця, а велика площа експозиційної поверхні - ефективне використання торгової площі.

**R**efrigeration Caspiy cabinets with the body height of 1600mm are effectively used as independent self-service lines. A high layout level provides buyer's comfort, the large exposure surface – an effective sales area use.

**Х**олодильные витрины Caspiy с высотой корпуса 1600мм эффективно применяют в качестве самостоятельных линий самообслуживания. Высокий уровень выкладки обеспечивает комфорт для покупателя, а большая площадь экспозиционной поверхности - эффективное использование торговой площади.





# DIAGONAL BUTTERFLY BT

Нова вітрина для заморожених продуктів і морозива - полувертикальний дисплей Butterfly BT в дизайні Diagonal.

Температурний режим: -24/-18 °C.

Панорамні двері зі склопакетами оснащені обігрівом для запобігання примерзання і запотівання.

Конструкція вітрини враховує переваги всіх існуючих модифікацій низькотемпературних вітрин:

- Низький рівень споживання енергії
- Ефективне співвідношення експозиційної і займаної торгової площі
- Кожна полиця ефективна для торгівлі і має найкращу оглядовість за рахунок висоти корпусу вітрини
- Дверні рами оснащуються led-підсвічуванням (опція).

A new cabinet for frozen products and ice cream - the semi-vertical Butterfly BT cabinet in Diagonal design.

Temperature range: -24/-18°C.

Panoramic hinged double glass doors equipped with heating elements to prevent freezing and fogging.

The cabinet's design takes into account the advantages of all low-temperature cabinets modifications on the market:

- Low power consumption
- Effective exposure and occupied trade area ratio
- Each shelf is effective for trading and has the best visibility due to the cabinet height
- Door frames equipped with led-light (optional).

Новая витрина для замороженных продуктов и мороженого – полувертикальный дисплей Butterfly BT в дизайне Diagonal.

Температурный режим: -24/-18°C.

Распашные панорамные двери со стеклопакетами оснащены обогревом для предотвращения примерзания и запотевания.

Конструкция витрины учитывает преимущества всех существующих на рынке модификаций низькотемпературных витрин:

- Низкое энергопотребление
- Эффективное соотношение экспозиционной и занимаемой торговой площади
- Каждая полка эффективна для торговли и имеет наилучшую обзорность за счет высоты корпуса витрины
- Дверные рамы оснащаются led-подсветкой (опция).



# DIAGONAL ERGONOMICS

Конструкція:  
ергономіка для  
персоналу і покупця

Крім максимальної  
когледовості експозиції, яка  
досягається завдяки геометрії  
вітрин Diagonal, ми подбали,  
щоб продажі у Вашому магазині  
були швидкими та ефективними,  
а обслуговування покупців - на  
вищому рівні.

Construction:  
ergonomics for the seller  
and buyer

In addition to the maximum exposure  
visibility achieved due to the Diagonal  
cabinets' geometry, we take care that  
sales in your market have to be fast and  
efficient and customer service - at the  
highest level.

Конструкція:  
ергономіка для продавця  
и покупателя

Кроме максимальной обзорности  
экспозиции, которая достигается  
благодаря геометрии витрин  
Diagonal, мы позаботились, чтобы  
продажи в Вашем магазине были  
быстрыми и эффективными, а  
обслуживание покупателей на  
высшем уровне.





# DIAGONAL ERGONOMICS

Ергономіку вибору продуктів і обслуговування покупців забезпечує ряд конструктивних деталей та опцій вітрин Diagonal:

- Надійна і безпечна система відкриття фронтального скла для швидкого оновлення експозиції і прибирання вітрини (в стандартній комплектації)
- Ступенева експозиційна поверхня
- Внутрішнє оздоблення з нержавіючої сталі для корозійно активних продуктів
- Обігрів скла для низькотемпературних версій і «тропічного виконання»
- Протиударний нержавіючий відбойник
- Сервісні столики з акрилу для передачі товару
- Обробні дошки і підставки під ваги з харчового пластика
- Фронтальне скло з полицею для передавання товарів покупцю.

Products selection ergonomics and customers service provide a range of Diagonal cabinets design details and options:

- Reliable and safe frontal glass opening system for quick exposition updating and cabinet cleaning (standard)
- stepped exposition surface
- Stainless steel interior trim for corrosive products
- Heated glass for low-temperature versions and «tropical performance»
- Shockproof stainless steel bump
- Acrylic service tables for the goods transfer to the buyer
- Cutting boards and scales supports made of food plastic
- Frontal glass with shelf for products transfer to the customer.

Ергономіку вибору продуктів і обслуговування покупців забезпечує ряд конструктивних деталей та опцій вітрин Diagonal:

- Надежная и безопасная система открывания фронтального стекла для быстрого обновления экспозиции и уборки витрины (в стандартной комплектации)
- Ступенчатая экспозиционная поверхность
- Внутренняя отделка из нержавеющей стали для коррозионно активных продуктов
- Обогрев стекла для низкотемпературных версий и «тропического исполнения»
- Протиударный нержавеющей отбойник
- Сервисные столики из акрила для передачи товара
- Разделочные доски и подставки под весы из пищевого пластика
- Фронтальное стекло с полкой для передачи продуктов покупателю.





# DIAGONAL DETAILS QUALITY

Деталі й матеріали:  
якість і довговічність  
експлуатації

**В**сі частини вітрин Diagonal, що контактують з продуктами, виготовляються з високоякісної оцинкованої сталі, що збільшує термін їх експлуатації.

Перед нанесенням фарбового покриття всі металеві частини вітрин обов'язково проходять знежирення за технологією аморфного фосфатування.

Перед нанесенням шару фарби застосовується цинкоутримуючий ґрунт з наступною цирконієвою пасивацією поверхні металу, що значно підвищує його корозійну стійкість.

Фарбування здійснюється стійкими полімерними порошковими фарбами.

Details and materials: operation  
quality and durability

**A**ll parts of the Diagonal cabinets in contact with the products are made of high-quality galvanized steel, which increases their service life.

Before the paint coating application, all cabinets' metal parts must be degrease by amorphous phosphating technology.

A zinc-containing primer used, before applying the paint layer followed by metal surface zirconium passivation, which significantly increases its anti-corrosion resistance.

Painting carried out by persistent polymer powder paints.

Детали и материалы:  
качество и долговечность  
эксплуатации

**В**се части витрин Diagonal, контактирующие с продуктами, изготавливаются из высококачественной оцинкованной стали, что увеличивает срок их службы.

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

Перед нанесением красочного слоя применяется цинкостержащий ґрунт с последующей циркониевой пассивацией поверхности металла, что значительно повышает его коррозионную стойкость.

Покраска осуществляется стойкими полимерными порошковыми красками.



# DIAGONAL DETAILS QUALITY

У вітринах Diagonal використовується безпечно гартоване скло з високими оптичними властивостями і максимальним рівнем опору ударному навантаженню. Низькотемпературні версії оснащуються системою обігріву скла.

Для виготовлення корпусів, боковин, перегородок, дверей додаткових камер холодильних вітрин Aisberg використовує високоякісні пінополіуретанові матеріали Dow Chemical (США) на водній основі, що забезпечує не тільки кращі теплоізоляційні показники, а й екологічно безпечно.

Міцна труба з нержавіючої сталі на бампері вітрини забезпечить надійний захист від ударів візками (опція).

У стандартній комплектації в холодильних вітринах Diagonal встановлені контролери та терморегулюючі вентиля Danfoss (Данія).

Safe tempered glasses with high optical properties and maximum resistance to shock loads used in the Diagonal cabinets. The glasses equipped with a heating system in low-temperature versions.

For the manufacture of cabinets, side walls, partitions, refrigeration cabinets additional storage doors, Aisberg uses Dow Chemical (USA) high-quality polyurethane foam materials on a water basis, which provides not only high thermal insulation performance, but also environmentally safe.

Solid stainless steel pipe installed on cabinet's bumper provides reliable protection against trolleys hit (option).

Controllers and thermostatic valves Danfoss (Denmark) in standard Diagonal refrigeration cabinets used.

Витринах используются безопасные закаленные стекла с высокими оптическими свойствами и максимальным уровнем сопротивления ударной нагрузке. В низкотемпературных версиях стекла оснащаются системой обогрева.

Для изготовления корпусов, боковин, перегородок, дверей дополнительных камер холодильных витрин Aisberg использует высококачественные пенополиуретановые материалы Dow Chemical (США) на водной основе, что обеспечивает не только высокие теплоизоляционные показатели, но и экологически безопасно.

Прочная труба из нержавеющей стали на бампере витрины обеспечит надежную защиту от ударов тележками (опция).

В стандартной комплектации в холодильных витринах Diagonal установлены контроллеры и терморегулирующие вентиля Danfoss (Дания).



# DIAGONAL MEDUSA MULTI-DECKS

Вертикальні холодильні вітрини Medusa Diagonal розроблені на базі вітрин Medusa Comfort. Їх конструкція найбільш відповідає ідеї дизайну Diagonal.

Нахил несучих стійок забезпечує каскадне розташування полиць - таким чином досягається максимальна оглядовість товару.



Medusa Diagonal multi-decks created on the Medusa Comfort basis. Their construction is most consistent with the Diagonal design idea.

The carrier upright inclination provides stepped shelves arrangement thus achieving maximum goods visibility.

Вертикальные холодильные витрины Medusa Diagonal созданы на базе витрин Medusa Comfort. Их конструкция наиболее соответствует идее дизайна Diagonal.

Наклон несущей стойки обеспечивает ступенчатое расположение полок - таким образом достигается максимальная обзорность товара.



# DIAGONAL MEDUSA MULTI-DECKS

## Переваги:

- Бампер з алюмінію
- Вертикальне розміщення випарника забезпечує захист від корозії і спрощує санітарне обслуговування вітрини
- Фарбування вітрини в будь-який колір згідно RAL
- Механічні TPB Danfoss - в стандартній комплектації
- Все частини вітрини, що контактують з продуктами, виготовлені з оцинкованої сталі

## Benefits:

- Aluminum bumpers
- Evaporator's vertical position provides protection against corrosion and simplifies the cabinet's sanitation
- Cabinet's painting in any color according to the RAL line
- Danfoss mechanical expansion valves - as standard
- All cabinet's parts in contact with products made of galvanized steel

## Преимущества:

- Бамперы из алюминия
- Вертикальное размещение испарителя обеспечивает защиту от коррозии и упрощает санитарное обслуживание витрины
- Покраска витрины в любой цвет согласно линейке RAL
- Механические TPB Danfoss - в стандартной комплектации
- Все части витрины, контактирующие с продуктами, изготовлены из оцинкованной стали



# DIAGONAL MEDUSA MULTI-DECKS

## Енергоефективність:

- Подвійна повітряна завеса в стандартній комплектації
- Температура кипіння у випарнику -2°C (версії SL, FV)/-4°C (версія CP)
- Стабілізатори повітряного потоку (опція)
- Холодоспоживання на погонний метр 1,0 кВт (версії SL, FV)/1,1 кВт (версія CP)
- Інтелектуальна система відтавання без ТЕНів в стандартній комплектації
- LED-освітлення.

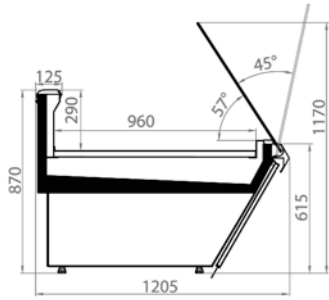
## Energy Efficiency:

- Double air curtain as standard
- Boiling temperature in the evaporator -2°C(versions SL, FV)/-4°C(version CP)
- Airflow stabilizers (optional)
- Cold consumption 1,0kW(versions SL, FV)/1,1kW(CP version) per meter of length
- Intelligent defrost system without heating elements as standard
- LED lighting.

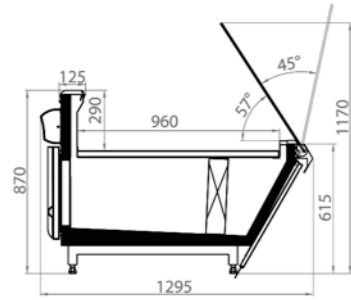
## Энергоэффективность:

- Двойная воздушная завеса в стандартной комплектации
- Температура кипения в испарителе -2°C(версии SL, FV)/ -4°C(версия CP)
- Стабилизаторы воздушного потока - опция
- Холодопотребление на погонный метр 1,0кВт(версии SL, FV)/1,1кВт (версия CP)
- Интеллектуальная система оттаивания без ТЭНов в стандартной комплектации
- LED-освещение.

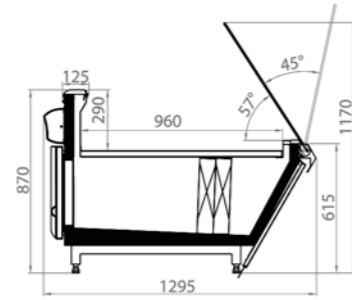




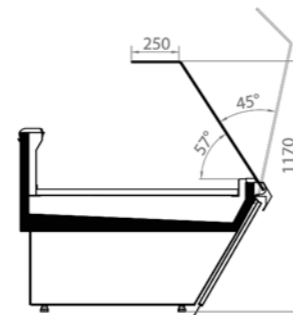
**D 001 DIAGONAL S**  
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm  
Evaporation temperature -2°C



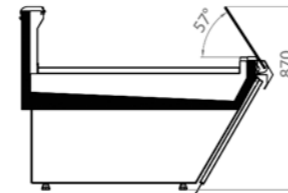
**D 002 DIAGONAL SO**  
with additional refrigerated storage  
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm  
Evaporation temperature -2°C



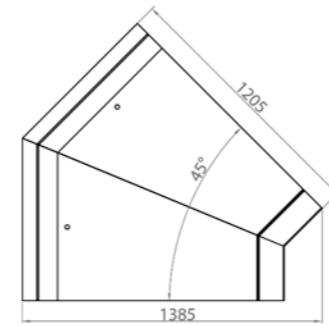
**D 003 DIAGONAL CS**  
with cross cooling system  
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm  
Evaporation temperature -2°C



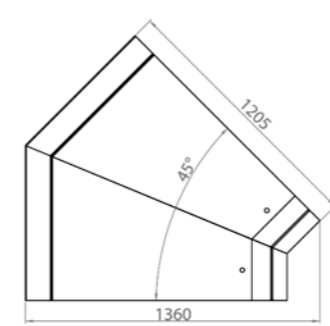
Option: frontal glass with shelf



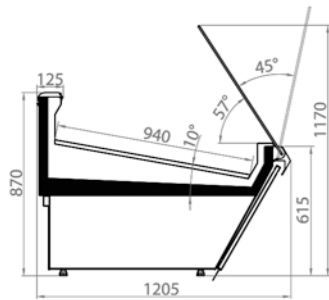
Option: self glass



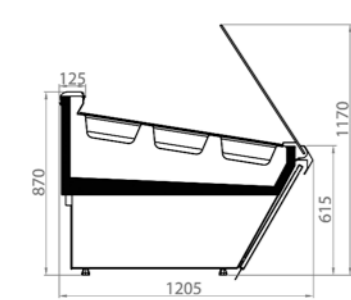
**D 013 DIAGONAL 45°**  
open angle  
Evaporation temperature -2°C



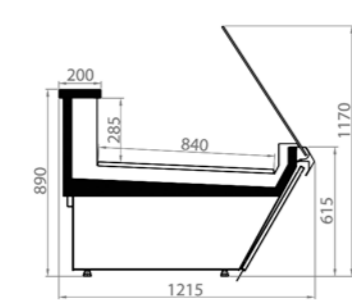
**D 014 DIAGONAL 45°**  
closed angle  
Evaporation temperature -2°C



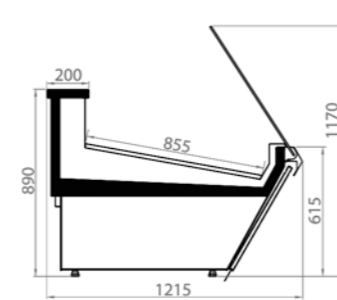
**D 004 DIAGONAL S**  
with inclined exposition surface  
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm  
Evaporation temperature -2°C



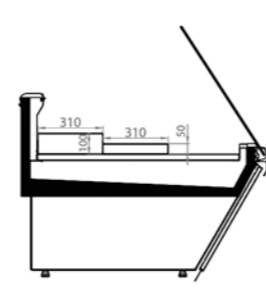
**D 005 DIAGONAL S**  
with inclined exposition surface  
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



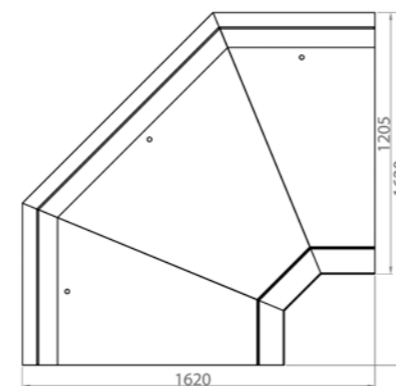
**D 006 DIAGONAL Meat**  
with vertical evaporator position  
for the corrosion prevention  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



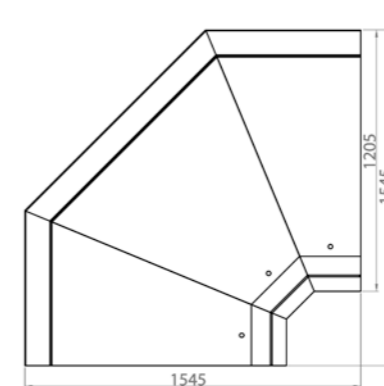
**D 007 DIAGONAL Meat**  
with vertical evaporator position  
for the corrosion prevention  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



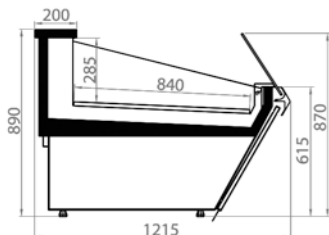
Option: stepped exposure



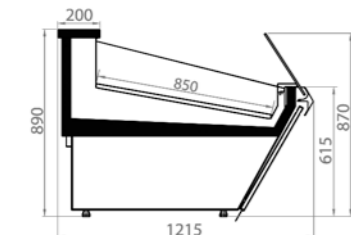
**D 015 DIAGONAL 90°**  
open angle  
Evaporation temperature -2°C



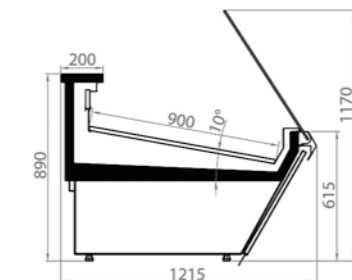
**D 016 DIAGONAL 90°**  
closed angle  
Evaporation temperature -2°C



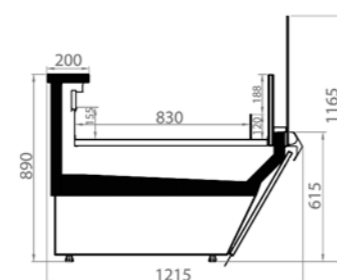
**D 008 DIAGONAL Fish**  
for fish on ice  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



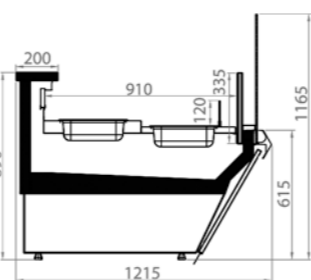
**D 009 DIAGONAL Fish**  
with inclined exposition surface  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



**D 010 DIAGONAL Caviar**  
with inclined exposition surface  
temperature to -4/-6 °C  
L= 1250, 2500, 3750 mm



**D 011 DIAGONAL BT**  
low-temperature to -18 °C  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



**D 012 DIAGONAL BT Ice-cream**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm

Aisberg як виробник залишає за собою право змінювати технічні характеристики без попереднього повідомлення

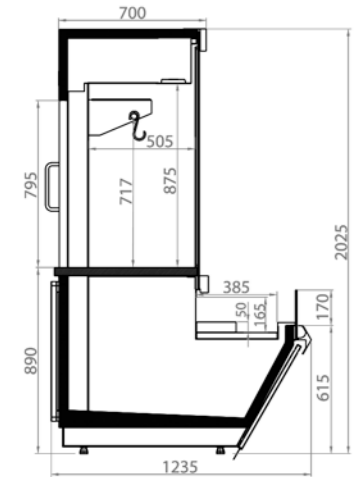
Aisberg Ltd as the manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice

Aisberg как производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики без предварительного уведомления

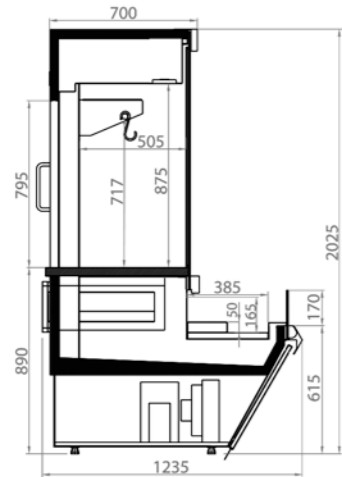
# DIAGONAL SKETCHES



# DIAGONAL SKETCHES



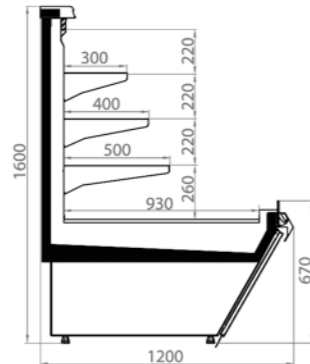
**D 017 DIAGONAL Prisma Combi**  
L= 1250 mm  
Evaporation temperature -2°C



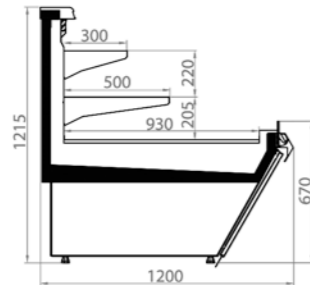
**D 018 DIAGONAL Prisma Combi**  
with ability of built-in unit  
L= 1250 mm  
Evaporation temperature -2°C



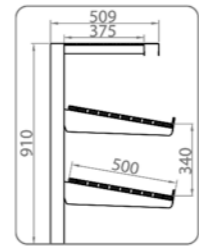
Option: upper lighting



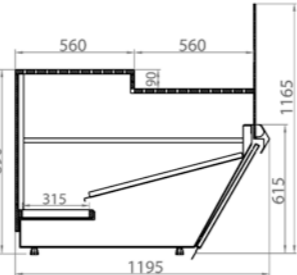
**D 021 CASPIY DIAGONAL SH**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



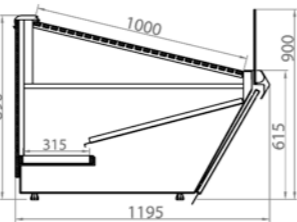
**D 022 CASPIY DIAGONAL S**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



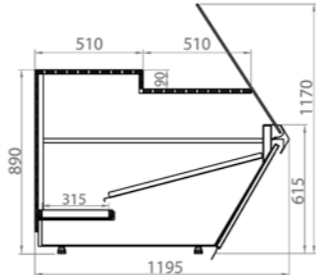
Option: superstructure with wooden shelves



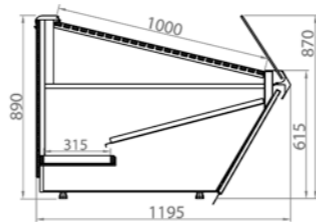
**D 023 DIAGONAL N Bakery**  
with wooden exposition layout  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



**D 025 DIAGONAL N Bakery**  
with wooden exposition layout and shelves  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm

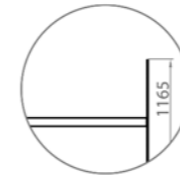


**D 024 DIAGONAL N Bakery**  
with wooden exposition layout  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm

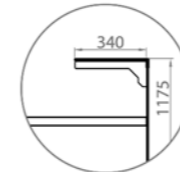


**D 026 DIAGONAL N Bakery**  
with wooden exposition layout and shelves  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm

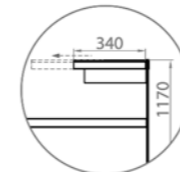
## Frontal glass modifications in the hot and neutral Diagonal displays



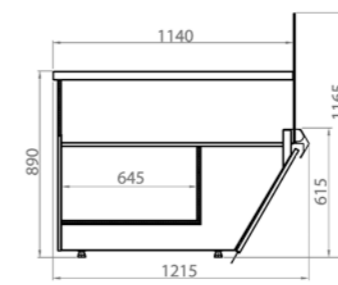
Option: high frontal glass modification without shelf



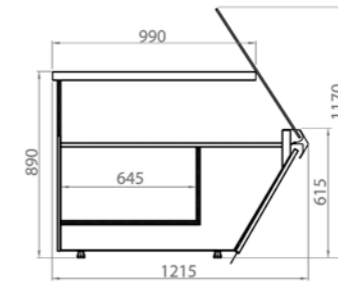
Option: frontal glass modification with stationery shelf



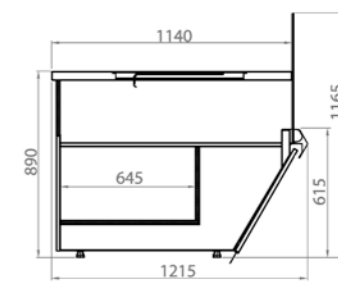
Option: frontal glass modification with sliding shelf



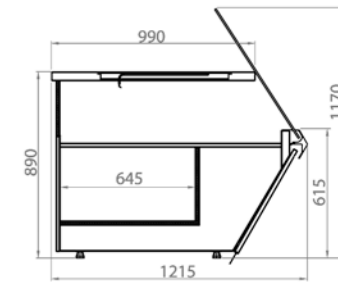
**D 027 DIAGONAL N neutral**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Display case can be equipped with a marble top



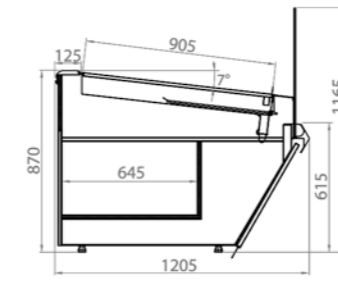
**D 028 DIAGONAL N neutral**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Display case can be equipped with a marble top



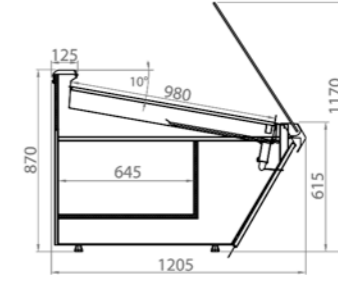
**D 029 DIAGONAL TC heat table**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Display case can be equipped with a marble top



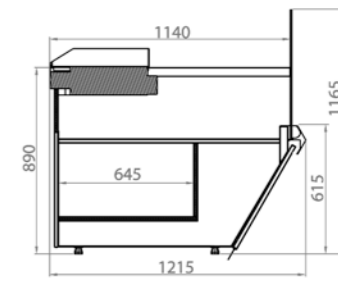
**D 030 DIAGONAL TC heat table**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Display case can be equipped with a marble top



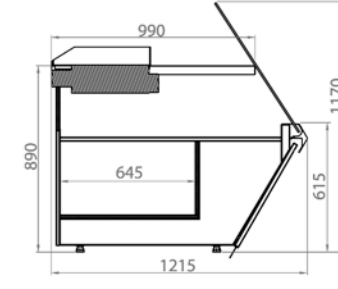
**D 031 DIAGONAL TC heat table**  
with inclined exposition surface  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



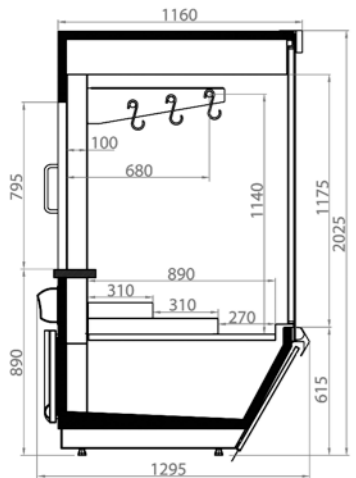
**D 032 DIAGONAL TC heat table**  
with inclined exposition surface  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



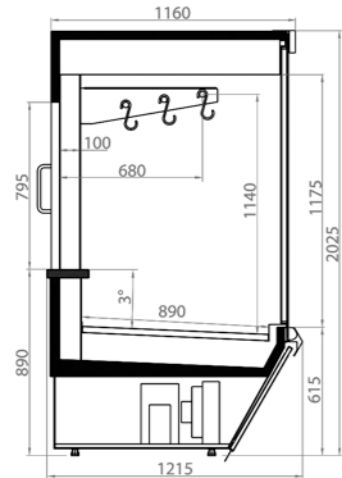
**D 033 DIAGONAL N**  
for built-in technological and frying equipment  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



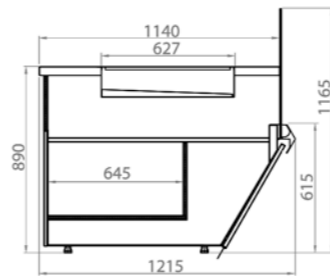
**D 034 DIAGONAL N**  
for built-in technological and frying equipment  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



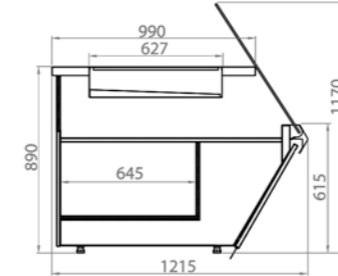
**D 019 DIAGONAL Prisma**  
L= 1250 mm  
Evaporation temperature -2°C



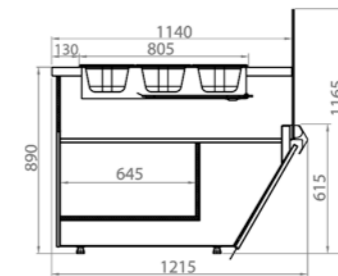
**D 020 DIAGONAL Prisma**  
with ability of built-in unit  
L= 1250 mm  
Evaporation temperature -2°C



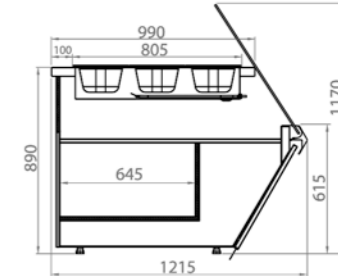
**D 035 DIAGONAL N**  
for fresh juices on ice  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



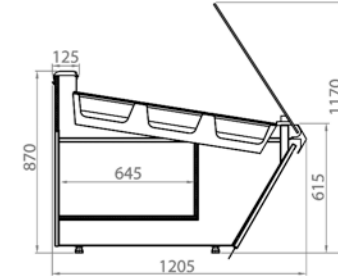
**D 036 DIAGONAL N**  
for fresh juices on ice  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



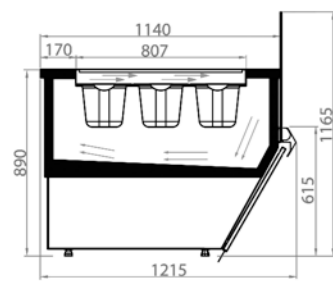
**D 037 DIAGONAL BM «bain-marie»**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Display case can be equipped with a marble top



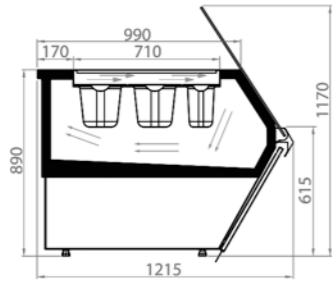
**D 038 DIAGONAL BM «bain-marie»**  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Display case can be equipped with a marble top



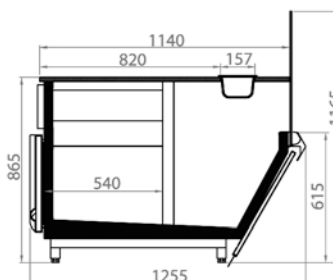
**D 039 DIAGONAL BM «bain-marie»**  
with inclined exposition surface  
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



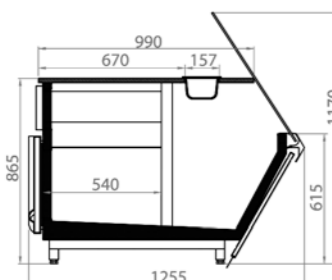
**D 040 DIAGONAL Pickles**  
L= 1250, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C



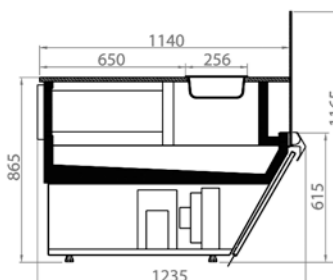
**D 041 DIAGONAL Pickles**  
L= 1250, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C



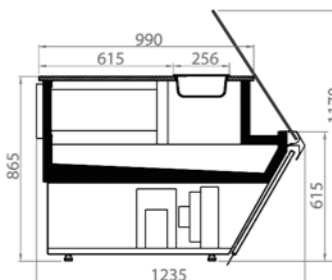
**D 042 DIAGONAL Pizza**  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C  
Display case can be equipped with a marble top



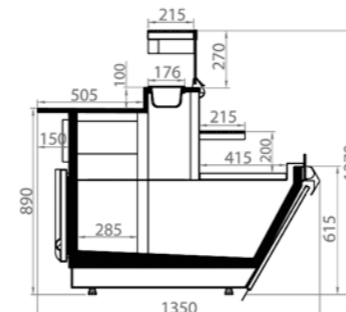
**D 043 DIAGONAL Pizza**  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C  
Display case can be equipped with a marble top



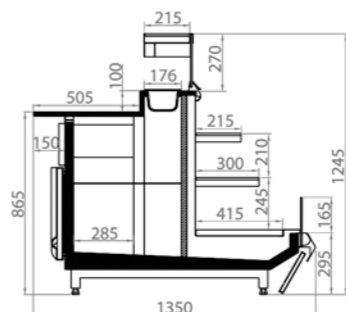
**D 044 DIAGONAL Pizza**  
with ability of built-in unit  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Display case can be equipped with a marble top



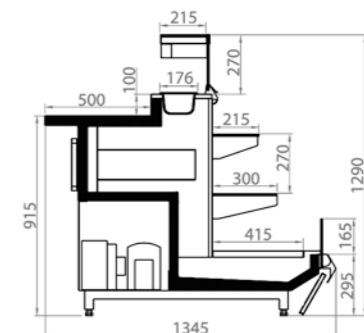
**D 045 DIAGONAL Pizza**  
with ability of built-in unit  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Display case can be equipped with a marble top



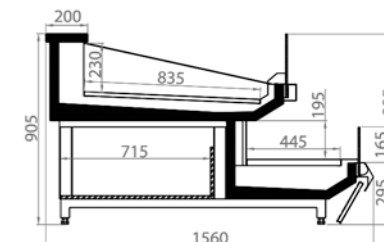
**D 046 DIAGONAL Combi Sushi**  
for sushi preparation and sale  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C  
Display case can be equipped with a marble top



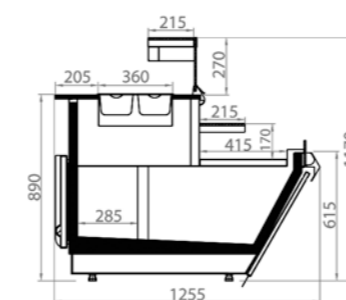
**D 047 DIAGONAL Combi Sushi**  
for sushi preparation and sale  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C  
Display case can be equipped with a marble top



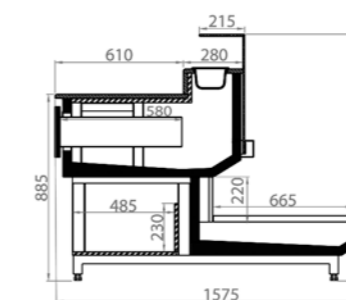
**D 048 DIAGONAL Combi Sushi**  
with built-in unit  
for sushi preparation and sale  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C  
Display case can be equipped with a marble top



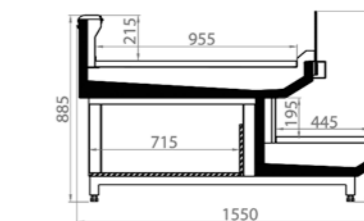
**D 049 DIAGONAL Combi Fish**  
for fish on ice  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Evaporation temperature -3°C



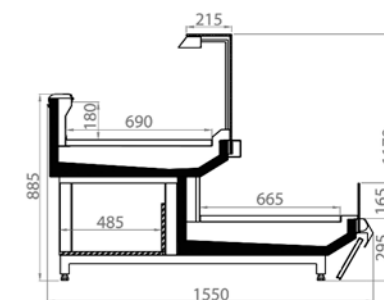
**D 050 DIAGONAL Combi Pickles**  
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm  
Evaporation temperature -2°C  
Display case can be equipped with a marble top



**D 051 DIAGONAL Combi Sushi/Pizza**  
for sushi preparation and sale  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C  
Display case can be equipped with a marble top



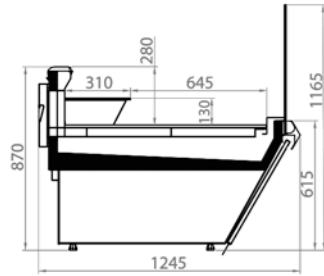
**D 052 DIAGONAL Combi**  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



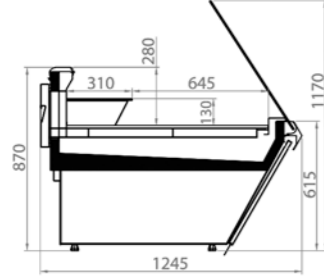
**D 053 DIAGONAL Combi Slim**  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



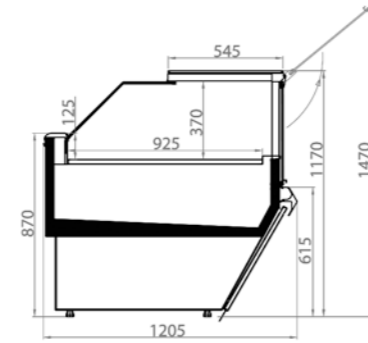
# DIAGONAL SKETCHES



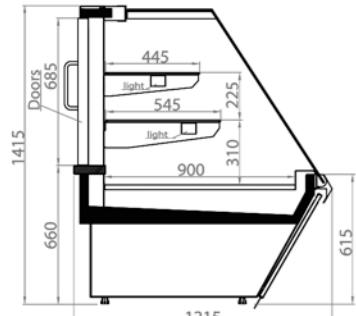
**D 054 DIAGONAL Pastry Standard**  
with pull-out case  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



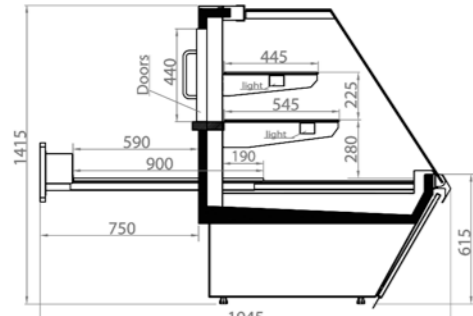
**D 055 DIAGONAL Pastry Standard**  
with pull-out case  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



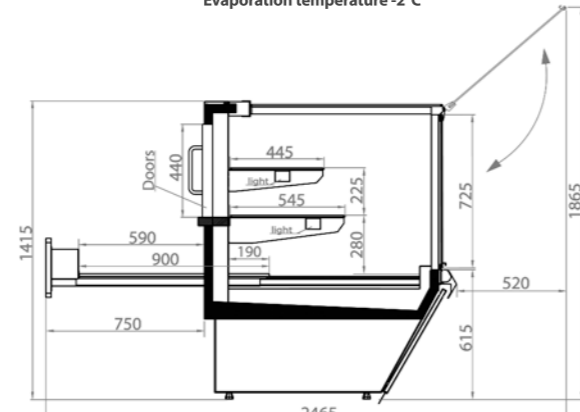
**D 056 DIAGONAL Chocolate**  
with high level of exposition  
temperature +15°C, humidity 40-50%  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



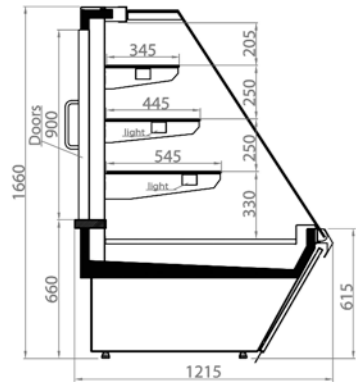
**D 057 DIAGONAL Pastry 1415**  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



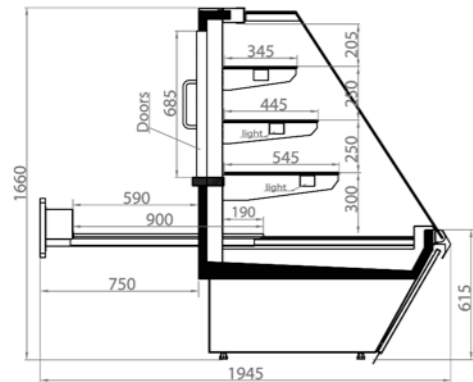
**D 058 DIAGONAL Pastry 1415**  
with pull-out case  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



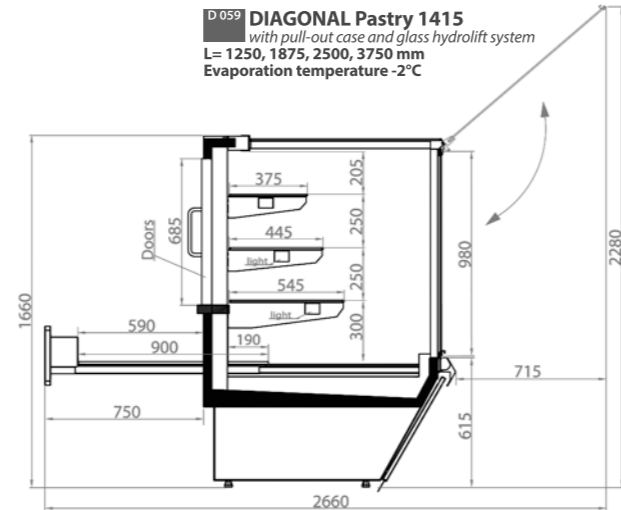
**D 059 DIAGONAL Pastry 1415**  
with pull-out case and glass hydrolift system  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



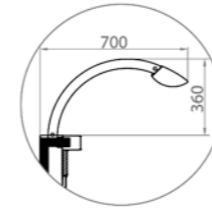
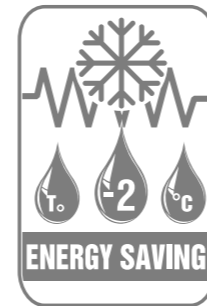
**D 060 DIAGONAL Pastry 1660**  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



**D 061 DIAGONAL Pastry 1660**  
with pull-out case  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



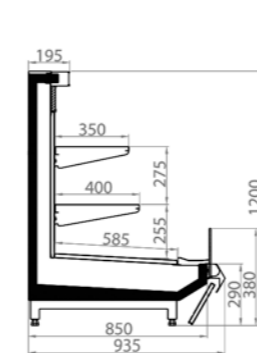
**D 062 DIAGONAL Pastry 1660**  
with pull-out case and glass hydrolift system  
L= 1250, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



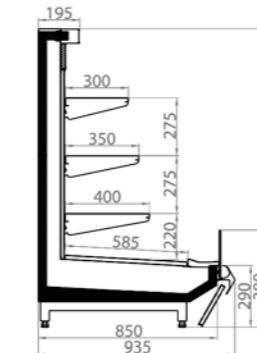
Option: lighting canopy



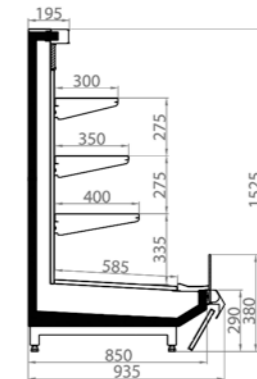
Option: blind holder



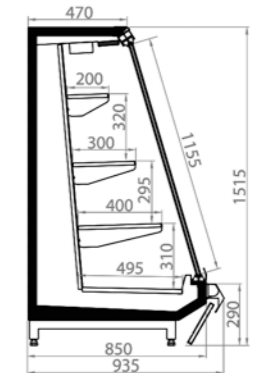
**D 063 BUTTERFLY DIAGONAL 1200 Slim**  
L= 1250, 1640, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



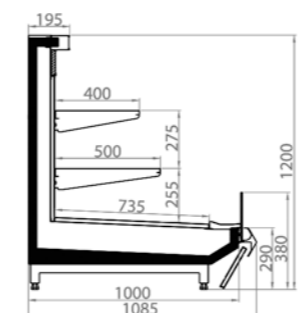
**D 064 BUTTERFLY DIAGONAL 1410 Slim**  
L= 1250, 1640, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



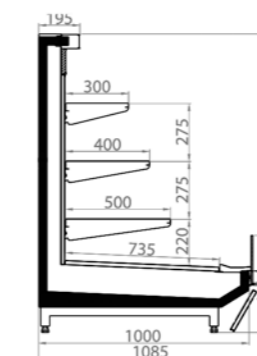
**D 065 BUTTERFLY DIAGONAL 1525 Slim**  
L= 1250, 1640, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



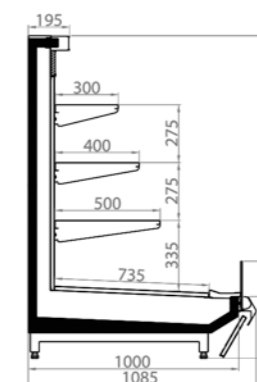
**D 066 BUTTERFLY DIAGONAL 1515 Slim Doors**  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



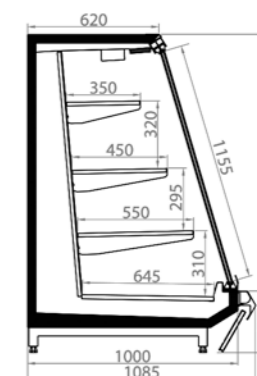
**D 067 BUTTERFLY DIAGONAL 1200**  
L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



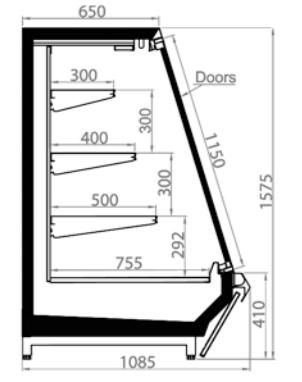
**D 068 BUTTERFLY DIAGONAL 1410**  
L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



**D 069 BUTTERFLY DIAGONAL 1525**  
L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C

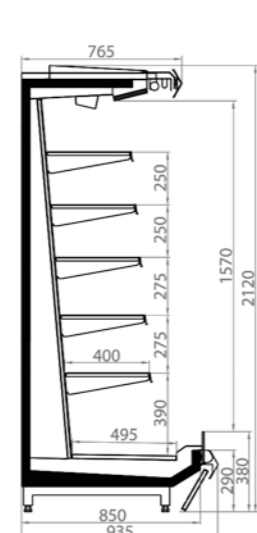


**D 070 BUTTERFLY DIAGONAL 1515 Doors**  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C

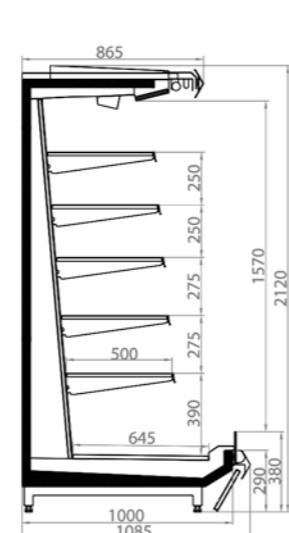


**D 071 BUTTERFLY DIAGONAL BT**  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm

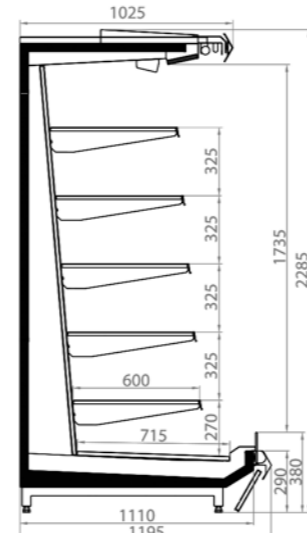
# DIAGONAL SKETCHES



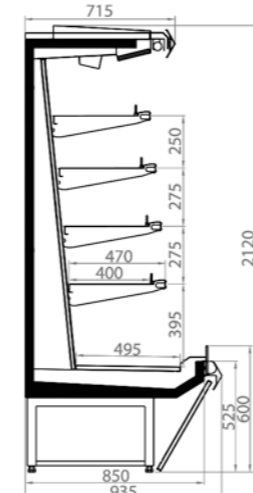
**D 072 DIAGONAL COMFORT**  
Slim SL/CP  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
1660mm (Head case)  
Evaporation temperature -2°C



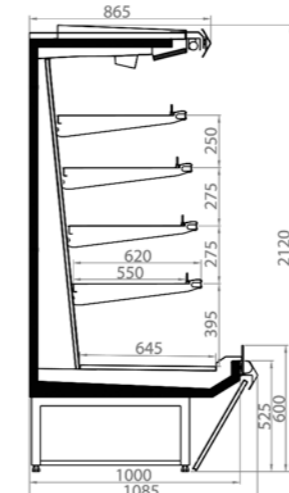
**D 073 DIAGONAL COMFORT**  
SL/CP  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
1950mm (Head case)  
Evaporation temperature -2°C



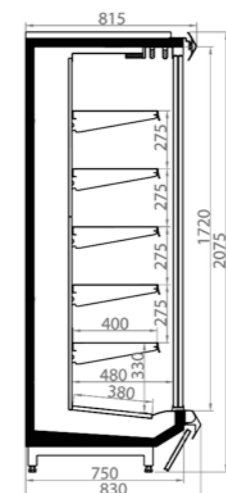
**D 074 DIAGONAL COMFORT**  
Maxi SL/CP  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
2200mm (Head case)  
Evaporation temperature -2°C



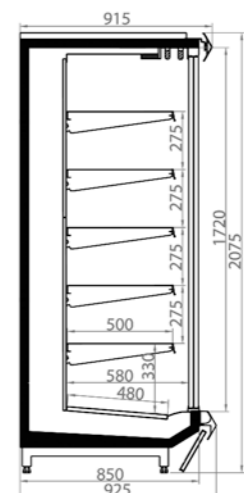
**D 078 DIAGONAL Gourmet**  
Slim  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



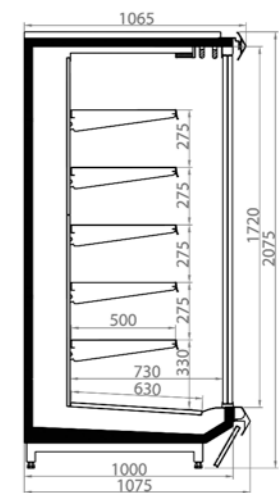
**D 079 DIAGONAL Gourmet**  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



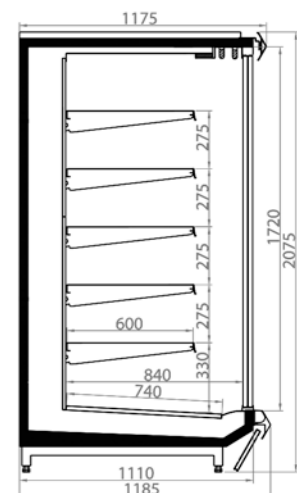
**D 082 MEDUSA DIAGONAL**  
Super Slim Standard doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500,  
3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



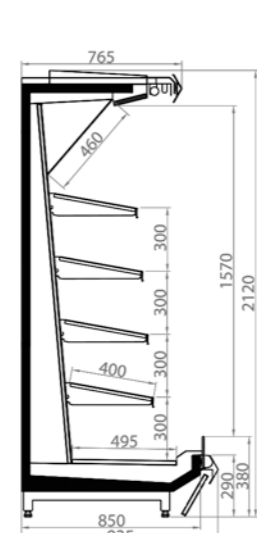
**D 083 MEDUSA DIAGONAL**  
Slim Standard with doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500,  
3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



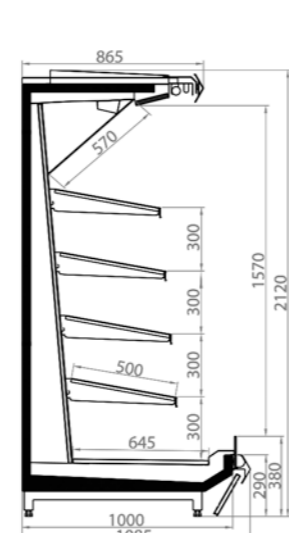
**D 084 MEDUSA DIAGONAL**  
Standard 1000 with doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



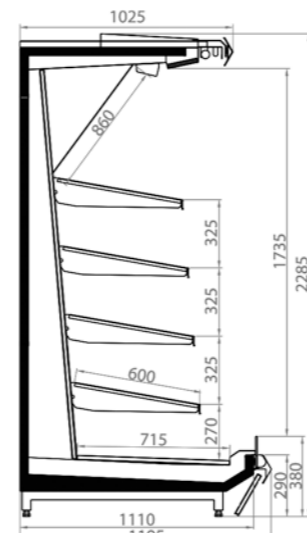
**D 085 MEDUSA DIAGONAL**  
Standard 1110 with doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



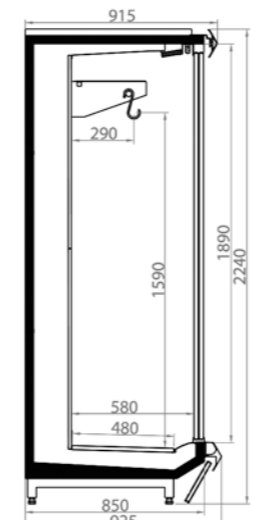
**D 075 DIAGONAL COMFORT**  
Slim FV  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
1660mm (Head case)  
Evaporation temperature -2°C



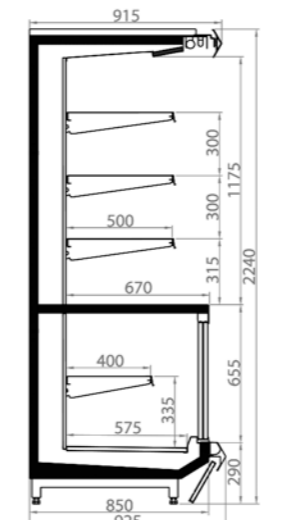
**D 076 DIAGONAL COMFORT**  
FV  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
1950mm (Head case)  
Evaporation temperature -2°C



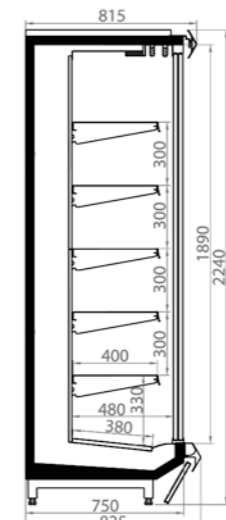
**D 077 DIAGONAL COMFORT**  
Maxi FV  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
2200mm (Head case)  
Evaporation temperature -2°C



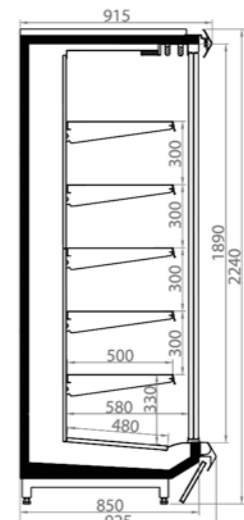
**D 080 MEDUSA DIAGONAL**  
Slim Meat with doors  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



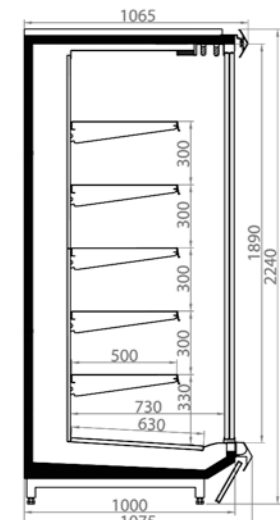
**D 081 MEDUSA DIAGONAL Combi**  
with additional refrigerated camera  
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
Evaporation temperature -2°C



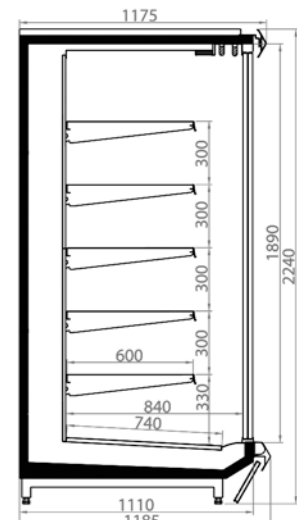
**D 086 MEDUSA DIAGONAL**  
Super Slim Maxi doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500,  
3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



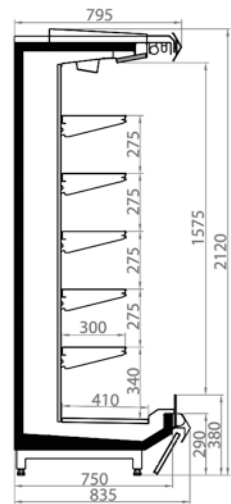
**D 087 MEDUSA DIAGONAL**  
Slim Maxi with doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500,  
3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



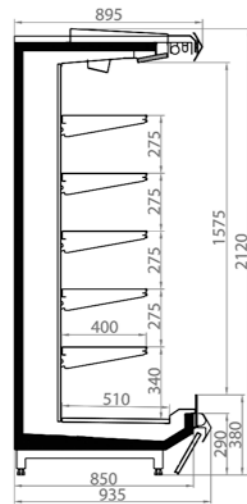
**D 088 MEDUSA DIAGONAL**  
Maxi 1000 with doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



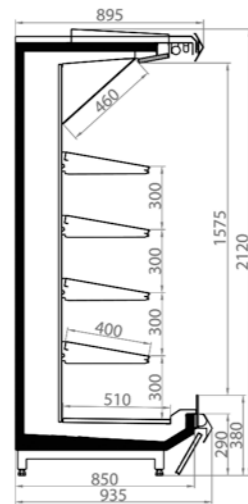
**D 089 MEDUSA DIAGONAL**  
Maxi 1110 with doors  
L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3125, 3750 mm  
Evaporation temperature -3°C



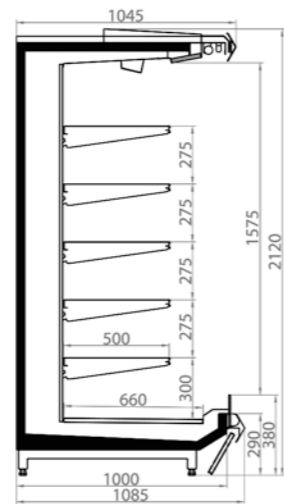
**D 090 MEDUSA DIAGONAL Super Slim Standard SL/CP**  
 L= 625, 937, 1250, 1480, 1875, 2500, 2812, 3125, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



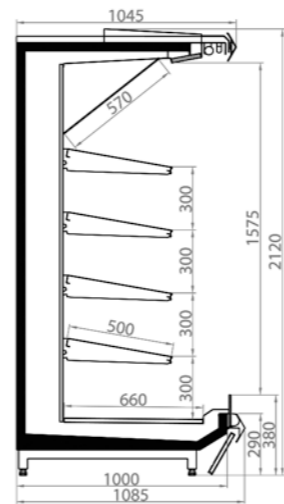
**D 091 MEDUSA DIAGONAL Slim Standard SL/CP**  
 L= 625, 937, 1250, 1680, 1875, 2500, 2812, 3125, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



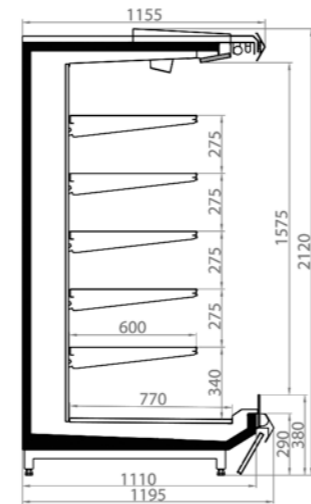
**D 092 MEDUSA DIAGONAL Slim Standard FV**  
 L= 625, 937, 1250, 1680, 1875, 2500, 2812, 3125, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2°C



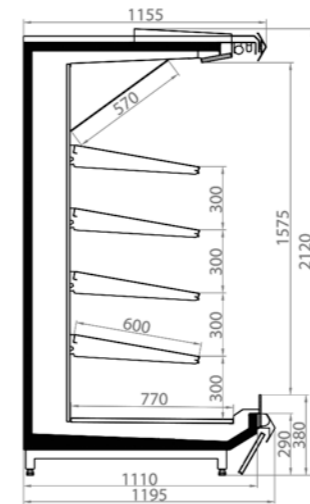
**D 093 MEDUSA DIAGONAL Standard 1000 SL/CP**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 1950, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



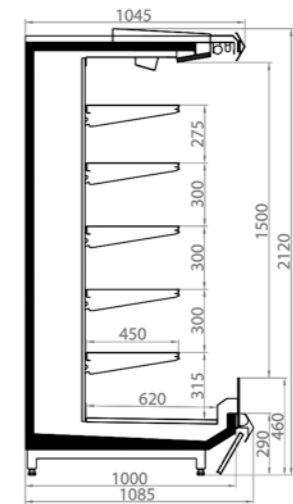
**D 094 MEDUSA DIAGONAL Standard 1000 FV**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 1950, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2°C



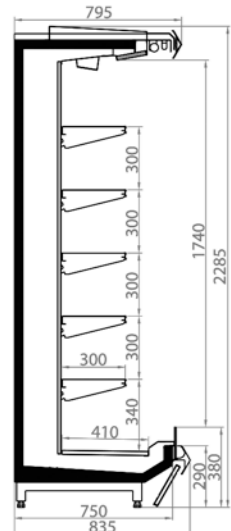
**D 100 MEDUSA DIAGONAL Standard 1110 SL/CP**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 2200, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



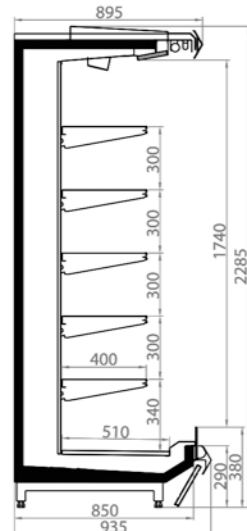
**D 101 MEDUSA DIAGONAL Standard 1110 FV**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 2200, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2°C



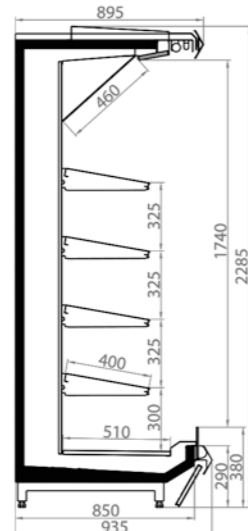
**D 102 MEDUSA DIAGONAL Standard 1000 CS**  
 L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



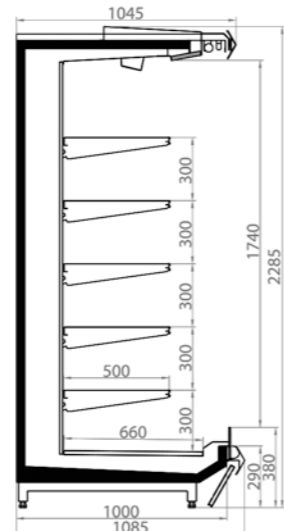
**D 095 MEDUSA DIAGONAL Super Slim Maxi SL/CP**  
 L= 625, 937, 1250, 1480, 1875, 2500, 2812, 3125, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



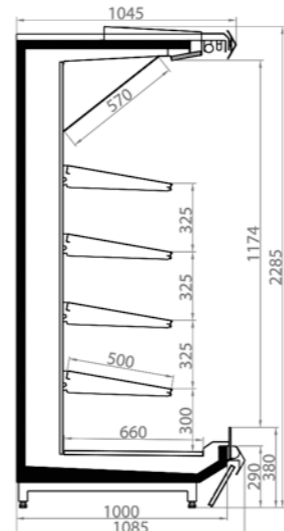
**D 096 MEDUSA DIAGONAL Slim Maxi SL/CP**  
 L= 625, 937, 1250, 1680, 1875, 2500, 2812, 3125, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



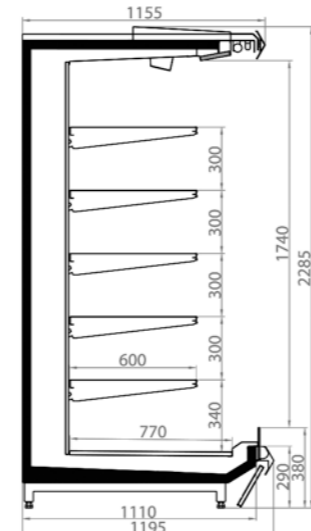
**D 097 MEDUSA DIAGONAL Slim Maxi FV**  
 L= 625, 937, 1250, 1680, 1875, 2500, 2812, 3125, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2°C



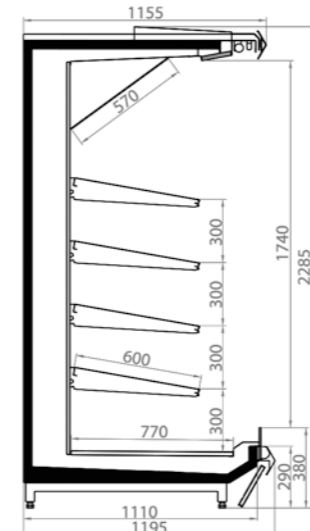
**D 098 MEDUSA DIAGONAL Maxi 1000 SL/CP**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 1950, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



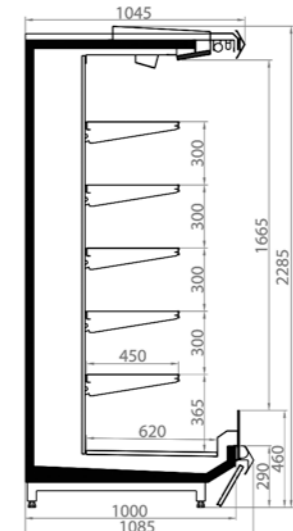
**D 099 MEDUSA DIAGONAL Maxi 1000 FV**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 1950, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2°C



**D 103 MEDUSA DIAGONAL Maxi 1110 SL/CP**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 2200, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C



**D 104 MEDUSA DIAGONAL Maxi 1110 FV**  
 Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm  
 Special: L= 625, 937, 2200, 2812, 3125 mm  
 Evaporation temperature -2°C



**D 105 MEDUSA DIAGONAL Maxi 1000 CS**  
 L= 1250, 1875, 1950, 2500, 3750 mm  
 Evaporation temperature -2/-3°C







#### Aisberg Ltd

3, Ovidiopolskaya doroga  
Odessa, 65036, Ukraine  
Ph./fax: +38 (0482) 32-35-27, -28, -29

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

**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-Asia LLC

39, Gogolya Street, Office 801  
Almaty, 050002, Republic of Kazakhstan  
Ph./fax: +7 (727) 259-01-53  
Mob: +7 (777) 583-28-28

d.antonenko@aisberg.asia  
www.aisberg.asia

**Aisberg** обеспечит поставку витрин в любую точку мира благодаря сети из 27 профессиональных дистрибьюторских 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)

**EFFECTIVE  
TRADE  
TECHNOLOGIES**



***EFFECTIVE* TRADE TECHNOLOGIES**



[WWW.AISBERG.COM](http://WWW.AISBERG.COM)