



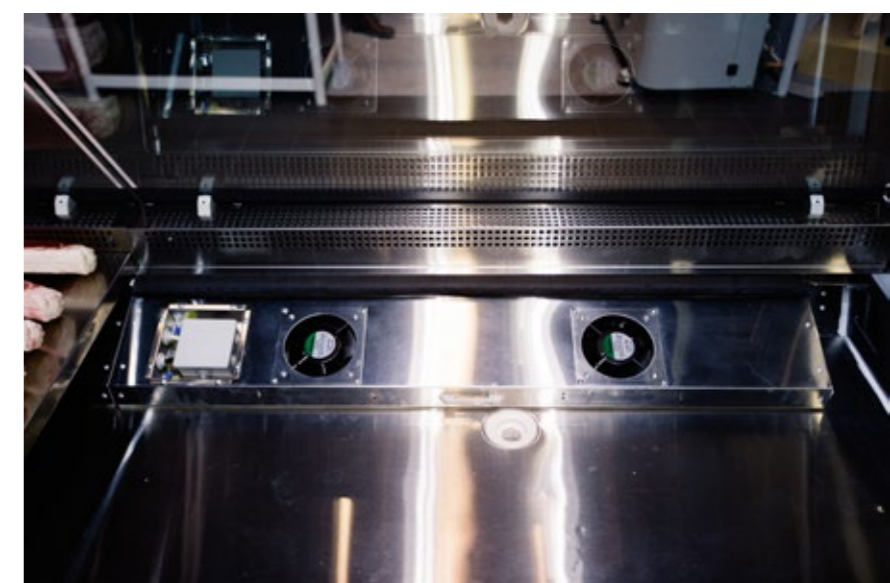
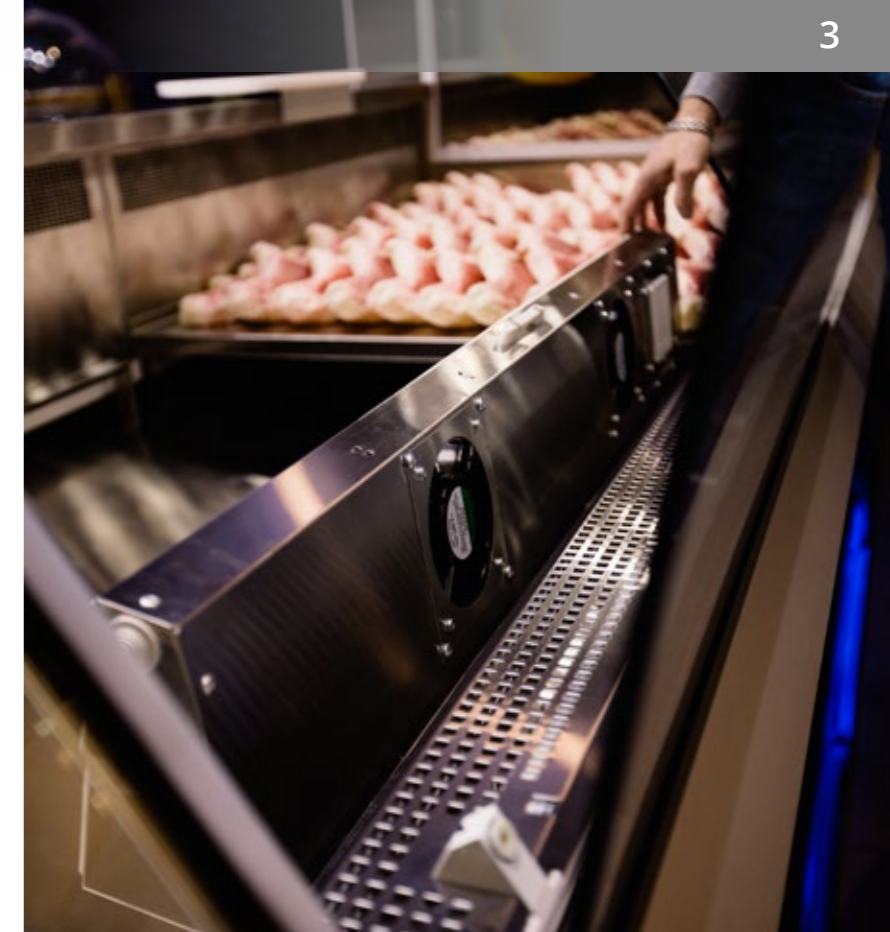
AISBERG



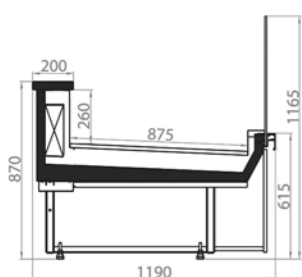
**EFFECTIVE
MEAT TRADE
TECHNOLOGIES**

CONTENTS

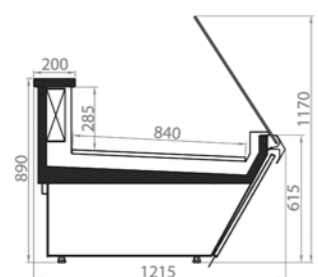




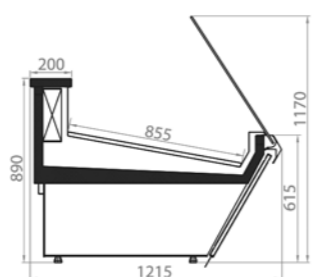
Meat counters



CUBE Meat
with vertical evaporator position
for the corrosion prevention

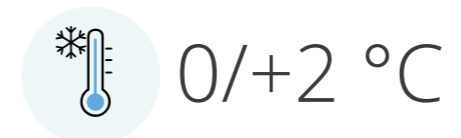


DIAGONAL Meat
with vertical evaporator position
for the corrosion prevention



DIAGONAL Meat
with vertical evaporator position
for the corrosion prevention

Спеціалізована вітрина для свіжого м'яса
Проста санітарна обробка
Захист від корозії



Advantages:

- Всі частини вітрини Meat, що контактують з продуктами, а також оздоблення корпусу виконані з **нержавіючої сталі**
- Панель вентиляторів легко підіймається для прибирання - забезпечується чистота у вітрині і **подовжується термін її експлуатації**
- Випарник розміщений вертикально для **захисту від корозії**



Cross cooling system[®]

Холодильні вітрини з крос-системою охолодження забезпечують стабільну температуру в робочому обсязі навіть в період відтавання випарника.

Зріст температури в період відтавання **не вище +6 °C**, що забезпечує збереження якості м'яса.

Ефективність підтверджена лабораторними дослідженнями.

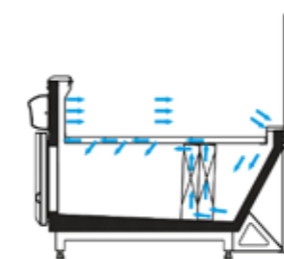


0/+2 °C

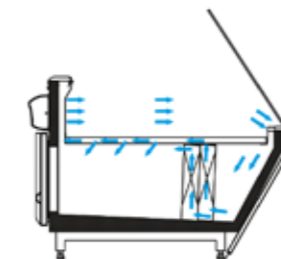


Advantages:

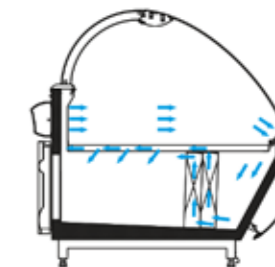
- Зберігає якість м'яса
- Збільшує термін зберігання м'яса
- Два випарника працюють по черзі, забезпечуючи стабільну температуру в робочому обсязі вітрини не вище +6 °C
- Крос-система охолодження застосовується в гастрономічних і пристінних вітринах



CUBE CS
with cross cooling system



DIAGONAL CS
with cross cooling system




ELLIPSE CS
with cross cooling system



[Cross-cooling_Aisberg_ua.pdf \(2 Mb\)](#)



Cube corner display with cross cooling system

 0/+2 °C

Кутова вітрина з унікальною крос-системою охолодження для свіжого м'яса.



Advantages:

- Стабільна температура не вище +6 °C навіть в період відтавання
- Мінімальна швидкість руху повітря, висока температура кипіння холодоагенту і вологість у вітрині забезпечують **мінімальне пересихання і найкраще збереження свіжого м'яса** без упаковки
- Два випарника з вертикальним розміщенням в конструкції вітрини забезпечують стабільну температуру і захищені від корозії
- Каскадна експозиційна поверхня оброблена гранітом, який акумулює холод





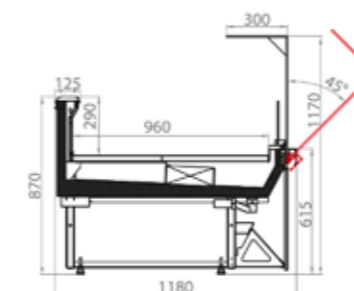
Cube

maximum visibility



+2/+4 °C

Холодильна вітрина-прилавок з відкидним панорамним склом забезпечує **ефективну експозицію і максимальний огляд продуктів** під будь-яким кутом зору і зручність обслуговування вітрини.



Option: hinged glass and shelf




Advantages:

- Відсутність кронштейнів і опорних деталей для склос забезпечують максимальний і зручний для покупця огляд продуктів у вітрині
- Надійний механізм відкриття склос з магнітними підсилювачами забезпечує простоту обслуговування вітрини
- Технологія ультрафіолетового склеювання двох загартованих скляних елементів утворює надійне і безпечне для покупців фронтальне скло вітрин Cube





Diagonal maximum visibility

 +2/+4 °C

Холодильні вітрини-прилавки
з **максимальним оглядом**
продуктів у вітрині.



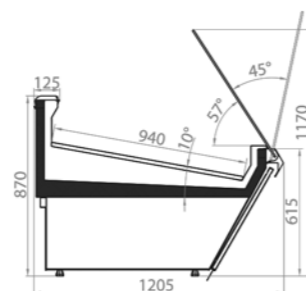
Advantages:

- Максимальний огляд продуктів досягається за рахунок нахилу експозиційної поверхні в сторону покупця або каскадної експозиційної поверхні - на вибір Замовника
- Конструкція фронтального скла з прозорою гнутою полицею (опція) без кронштейнів і стійок забезпечує відсутність жодних перешкод для огляду продуктів під будь-яким кутом зору
- Індивідуальний набір гастроємностей з нержавіючої сталі для створення ефективної охолоджувальної експозиції

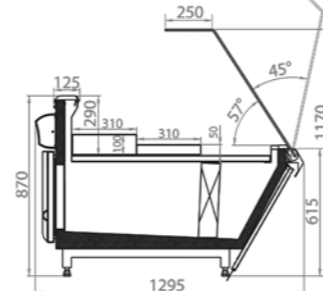


Advantages & options:

- Нержавіюча експозиційна поверхня
- Вбудована система охолодження
- Обігрів скла від запотівання
- Додаткова охолоджувана камера у вітрині



DIAGONAL S
with inclined exposition surface



DIAGONAL SO
with additional refrigerated storage
Option: stepped exposure
Option: frontal glass with shelf



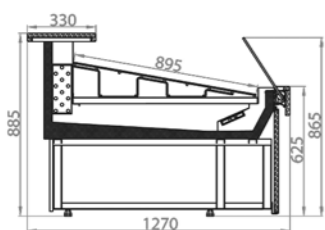
НОСЛАН ИМЗЭ



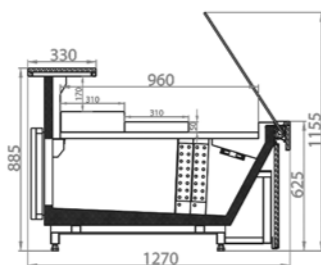


Diagonal customized meat line

Лінія продажу свіжого м'яса і м'ясних продуктів для м'ясної крамниці в Ашборні (Ірландія) була розроблена в дизайні Diagonal з персоналізованою конструкцією і оздобленням.



DIAGONAL Meat
with vertical evaporator position
for the corrosion prevention



DIAGONAL CS
with cross cooling system

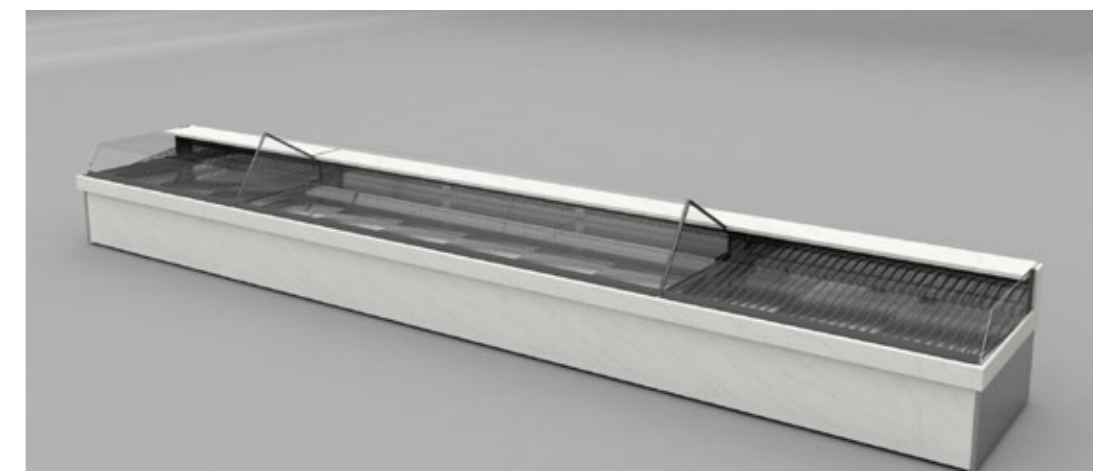


+1/+4 °C




Advantages:

- Геометрія фронтального скла і відсутність кронштейнів забезпечує **максимальний огляд продуктів** у вітрині
- Поверхня для експозиції продуктів у вітрині вироблена з нержавіючої решітки, що забезпечує **вентиляцію м'ясних продуктів 360°**
- **Оздоблення вітрин каменем** підкреслює дизайн інтер'єру в традиційному ірландському стилі м'ясної лавки. Стільниця з каменю має збільшену поверхню для зручності роботи персоналу
- Крос-система охолодження підтримує **стабільну температуру в вітринах** навіть під час відтавання
- Вертикальне розташування випарника, відкидна панель вентиляторів, корпус і деталі з нержавіючої сталі забезпечують **корозійний захист** і зручність санітарного обслуговування вітрини





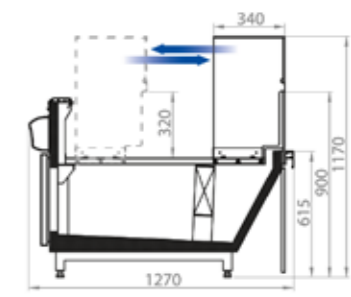
Cube 50 Transformer

 +2/+4 °C

Холодильна вітрина з пересувним фронтальним склом. Конструкція скла дозволяє легко трансформувати формат торгівлі у вітрині: **самообслуговування/вагові продукти через продавця.**

Advantages:

- Фронтальне **скло легко пересувається** за допомогою роликового механізму, що дозволяє при необхідності трансформувати вітрину з традиційного прилавка в вітрину самообслуговування.
- Додаткова охолоджувана камера
- З'єднується в єдину лінію з іншими вітринами в дизайні Cube



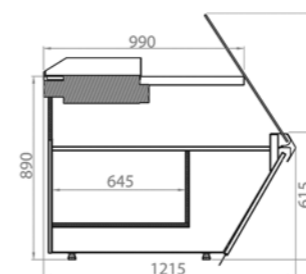
Cube 50 Transformer

М'ЯСО

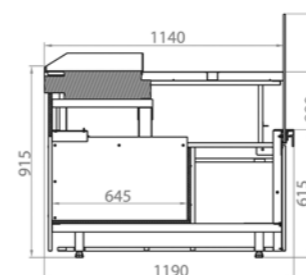




Sale of Impressions



DIAGONAL N
for built-in technological
and frying equipment



CUBE N
for built-in technological
and frying equipment

Приготування страв зі свіжого м'яса безпосередньо в торговому залі - ефективний засіб залучення покупців, тому що демонструє свіжість і високу якість продуктів.

Для цього виготовляються спеціальні вітрини за індивідуальними замовленнями, конструкція яких дозволяє зберігати інгредієнти, вбудовувати пательні і грилі, готувати, а також створювати охолоджену експозицію готових страв. Ці вітрини можуть бути вбудовані в загальну лінію продажу свіжого м'яса і м'ясних продуктів в магазині в єдиному дизайні.





Cube 50

built-in cooling system

Спеціалізована вітрина в дизайні Cube з внутрішньої холодильною камерою і автономною системою охолодження для продажу свіжого м'яса в умовах міського ринку.

Завдяки високому рівню експозиційної поверхні і низькому фронтальному склу вітрина є аналогом традиційного ринкового прилавка, але із забезпеченням необхідних температурних і санітарних умов продажу м'яса.

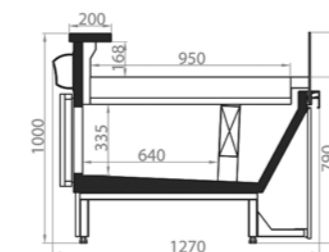


0/+2 °C



Advantages:

- Ефективна експозиція і зручність вибору продуктів
- Вигідна перевага перед традиційними ринковими прилавками - дотримання санітарних норм продажу м'яса
- Експозиційна поверхня з нержавіючої сталі
- Охолоджуване внутрішнє сховище для запасу продуктів
- Автономна система охолодження розміщена в окремому нейтральному модулі на відміну від звичайної практики розміщення агрегата у корпусі вітрини замість охолоджуваної внутрішньої камери
- Нейтральний модуль має власну експозиційну поверхню
- Аксесуари: обробні дошки з харчового пластика і підставки під ваги, тримачі для ножів, фронтальна підставка для сумок



CUBE 50
built-in cooling system



Cube Tabletop

built-in cooling system

Спеціалізована вітрина в дизайні Cube з автономною системою охолодження, адаптована для монтажу і експлуатації на міських ринках. Призначена для продажу м'ясних продуктів, ковбас і гастрономії.

Особливість конструкції Cube Tabletop - можливість установки на високих кам'яних прилавках в ринкових павільйонах без їх демонтажу. Довжина вітрини може бути адаптована до відстані між колонами павільйону.

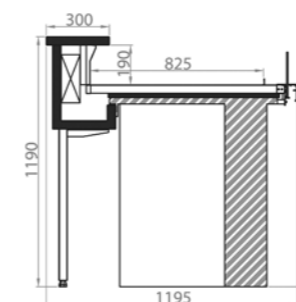


+2/+4 °C



Advantages:

- Можливість установки на кам'яні ринкові прилавки без їх демонтажу
- Високий рівень охолоджуваної експозиційної поверхні порівняно зі стандартними гастрономічними вітринами
- Ефективна експозиція і зручність вибору продуктів
- Експозиційна поверхня з нержавіючої сталі (опція)
- Автономна система охолодження
- Вертикальне розміщення випарника забезпечує захист від корозії і подовжує термін служби вітрини
- Аксесуари: обробні дошки з харчового пластика і підставки під ваги, тримачі для ножів, фронтальна підставка для сумок

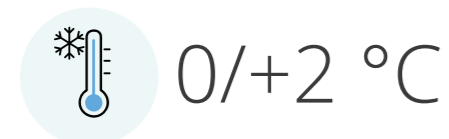


CUBE Tabletop
built-in cooling system



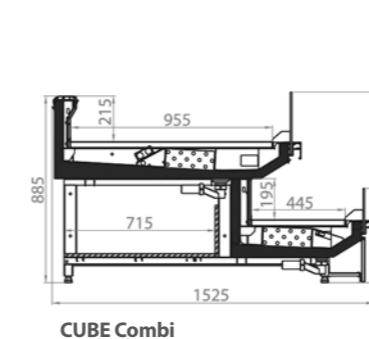
Combi

Комбіновані холодильні вітрини-прилавки
 конструктивно поєднують дві охолоджені експозиційні поверхні - для продажу вагових продуктів за допомогою продавця і упакованих в режимі самообслуговування.

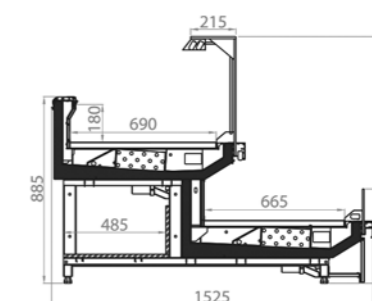


Advantages:

- Ефективне використання торгової площі магазину
- Рішення проблеми пікових навантажень - частина асортименту доступна для негайної покупки в упакованому вигляді
- Вражаюча каскадна експозиція товару і турбота про зручність покупки
- Вбудовуються в лінію стандартних гастрономічних прилавків



CUBE Combi



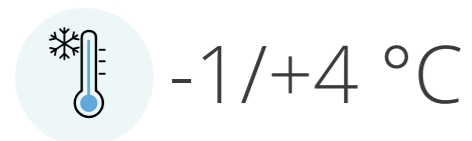
CUBE Combi Slim



Prisma Combi

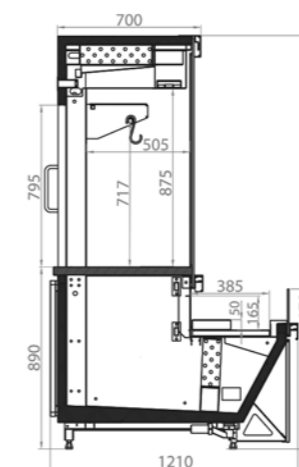
Конструкція вітрини комбінує два режиму продажу м'яса: самообслуговування та за допомогою продавця.

Згідно традиційній торгівлі м'ясом на ринках, м'ясо і ковбаси підвішують на гаках в охолодженому обсязі вітрини.

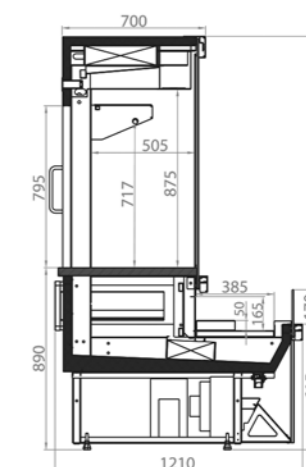


Advantages:

- Ефективна експозиція: надійні гаки і планки з нержавіючої сталі для підвісу кускового м'яса і ковбас, led-освітлення
- Вбудовується в лінію гастрономічних прилавків в єдиному дизайні
- Роздільна ефективна система охолодження нижньої і верхньої частини вітрини. Температурний режим -1/+4 °C
- Каскадна експозиційна поверхня (опція)
- Додаткова холодильна камера (для вітрин з виносним холодопостачанням)



CUBE Prisma Combi

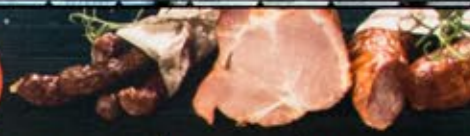


CUBE Prisma Combi
with built-in unit



КОПТИЛЬНЯ

**ВЛАСНЕ
КОПЧЕННЯ**



Ми коптимо для вас м'ясо за унікальною технологією «Чистий дим». Процес відбувається на ваших очах. Основна перевага перед традиційною технологією — це відсутність у складі диму шкідливих компонентів.

На нашому обладнанні ми отримуємо сухий коптильний дим із відмінними характеристиками.

Отже, ви отримаєте корисний для здоров'я та бездоганний на смак продукт.

АКЦІЯ

192⁹⁹

ТОВАР ТИЖНЯ

144⁹⁹

**КОПЧЕНЕ М'ЯСО
ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА**



ГОРІХ
«М'ЯСНИЙ»





Prisma



-1/+4 °C

Вітрина з демонстрацією і охолодженням м'яса і ковбас на підвісах за історичними традиціями м'ясних ринків

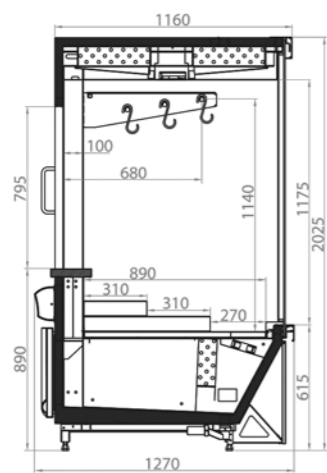


Advantages:

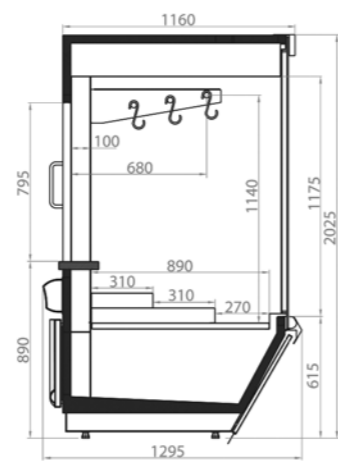
- Ефективна експозиція: надійні гаки і планки з нержавіючої сталі і led-освітлення
- Зручний для покупця огляд продуктів
- Ідеально вбудовується в лінію гастрономічних прилавків в єдиному дизайні
- Роздільна ефективна система охолодження нижньої і верхньої частини вітрини. Температурний режим -1/+4 °C
- Каскадна експозиційна поверхня (опція)
- Додаткова холодильна камера (для вітрин з виносним холодопостачанням)
- Можливість вбудовування холодильного агрегату

ВАР ДНЯ





CUBE Prisma



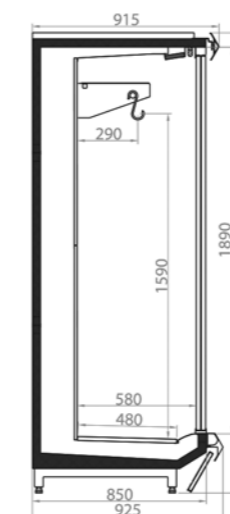
DIAGONAL Prisma



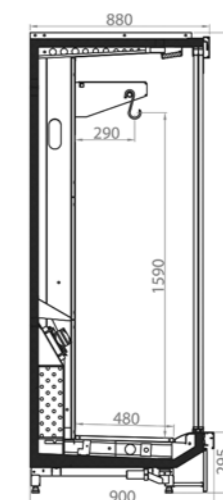


Advantages:

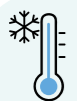
- Вражаюча охолоджувана експозиція свіжого м'яса і птиці в тушах привертає увагу покупця
- Надійні гаки і планки з нержавіючої сталі і led-освітлення
- Енергозберігаючі скляні двері



MEDUSA DIAGONAL Slim Meat
with doors




MEDUSA CUBE Slim Meat
with doors

 0/+2 °C

Спеціалізована **вертикальна вітрина для ефективних back-line продажів** свіжого м'яса і птиці на гаках.



Medusa Combi with pull-out case

 -1/+4 °C

Пристінна холодильна вітрина Medusa Combi з висувною експозиційною поверхнею для продажу м'яса і птиці в режимі самообслуговування.



Advantages:

- Висувна експозиційна поверхня забезпечує простоту завантаження продуктів в ящиках і контейнерах
- Два охолоджуваних об'єма. Верхній призначений для упакованого товару. Нижній з висувною експозиційною поверхнею - для вагового товару, який покупець може самостійно обирати і зважувати
- Задовільний огляд продуктів у вітрині досягається висотою експозиційних «вікон» і led-освітленням верхнього і нижнього об'ємів
- Експозиційна поверхня із харчової нержавіючої сталі (опція)
- Led-освітлення верхнього і нижнього об'ємів
- Енергозберігаючі скляні двері і кришки



[Aisberg_MedusaCombi_ua.pdf \(1 Mb\)](#)

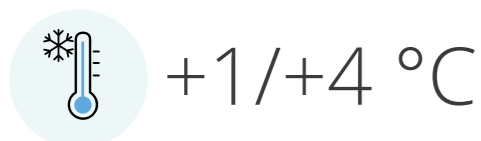


Medusa CP



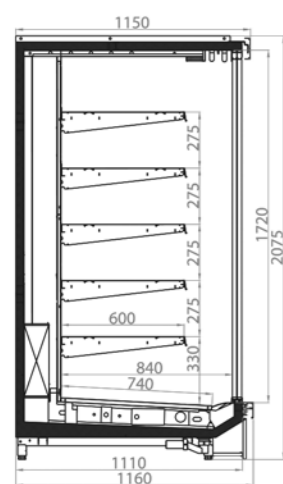
Advantages:

- Подвійна повітряна завіса в стандартній комплектації
- Фарбування вітрини в будь-який колір згідно RAL
- Всі частини вітрини, що контактують з продуктами, виготовлені з оцинкованої сталі
- Поличні стабілізатори повітряного потоку з ефективним led-освітленням товару (опція)
- Енергозберігаючі скляні двері Remis (Німеччина) - опція

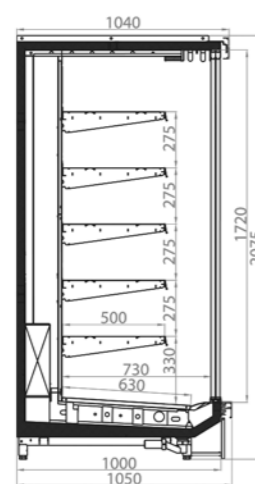


+1/+4 °C

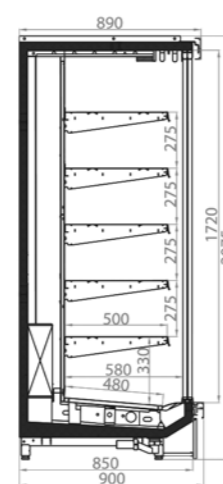
Енергозберігаючі вертикальні холодильні вітрини для продажу упакованого свіжого м'яса і м'ясних продуктів в режимі самообслуговування.



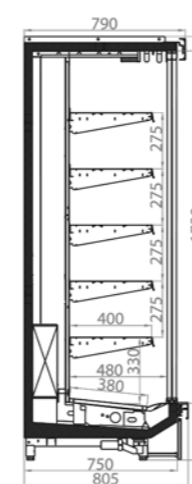
MEDUSA CUBE Standard 1110 with doors



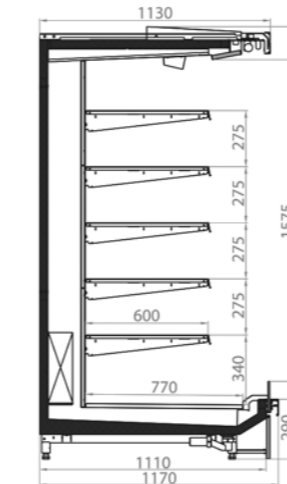
MEDUSA CUBE Standard 1000 with doors



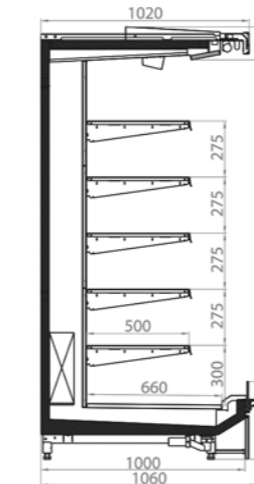
MEDUSA CUBE Slim Standard with doors



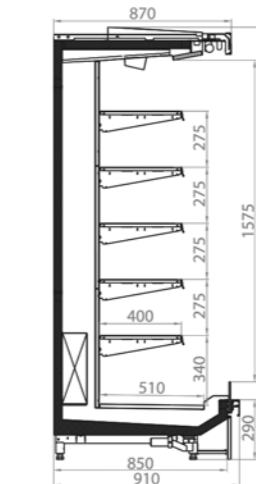
MEDUSA CUBE Super Slim Standard with doors



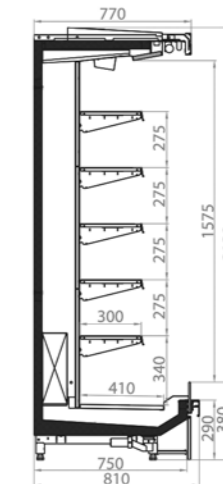
MEDUSA CUBE Standard 1110 SL/CP



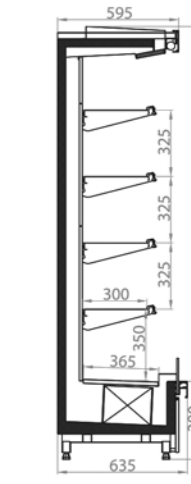
MEDUSA CUBE Standard 1000 SL/CP



MEDUSA CUBE Slim Standard SL/CP



MEDUSA CUBE Super Slim Standard SL/CP



MEDUSA CUBE Ultra Slim Standard SL/CP



Butterfly



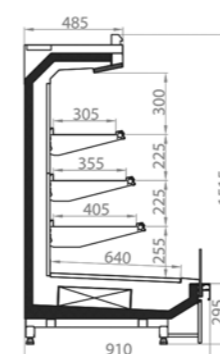
Advantages:

- Енергозбереження досягається за допомогою двох технічних рішень на вибір Замовника - подвійна повітряна завіса у відкритій версії вітрини або скляні двері
- Стабілізатори повітряного потоку (опція)
- Пристінна і острівна комплектація лінії вітрин

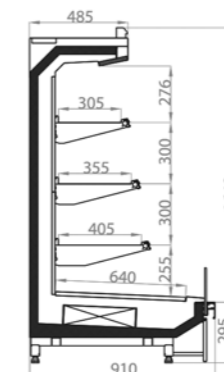


0/+2 °C

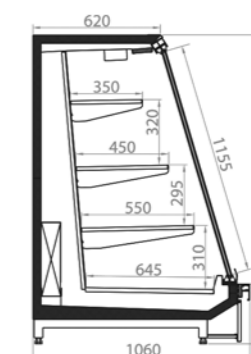
Напіввертикальні холодильні вітрини самообслуговування для магазинів будь-яких форматів.



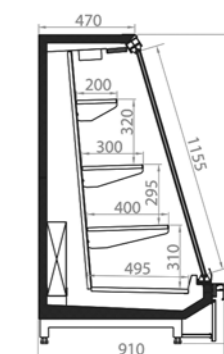
BUTTERFLY CUBE
Slim 1500
with double air curtain



BUTTERFLY CUBE
Slim 1600
with double air curtain



BUTTERFLY CUBE
with doors



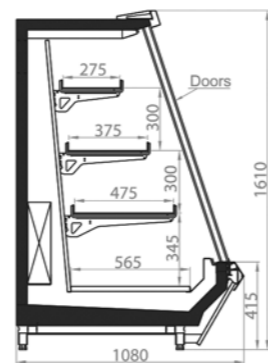
BUTTERFLY CUBE
Slim with doors



Butterfly BT



-20/-18 °C



BUTTERFLY DIAGONAL BT



Refrigerated chambers & Evaporators



Холодильні камери «під ключ».

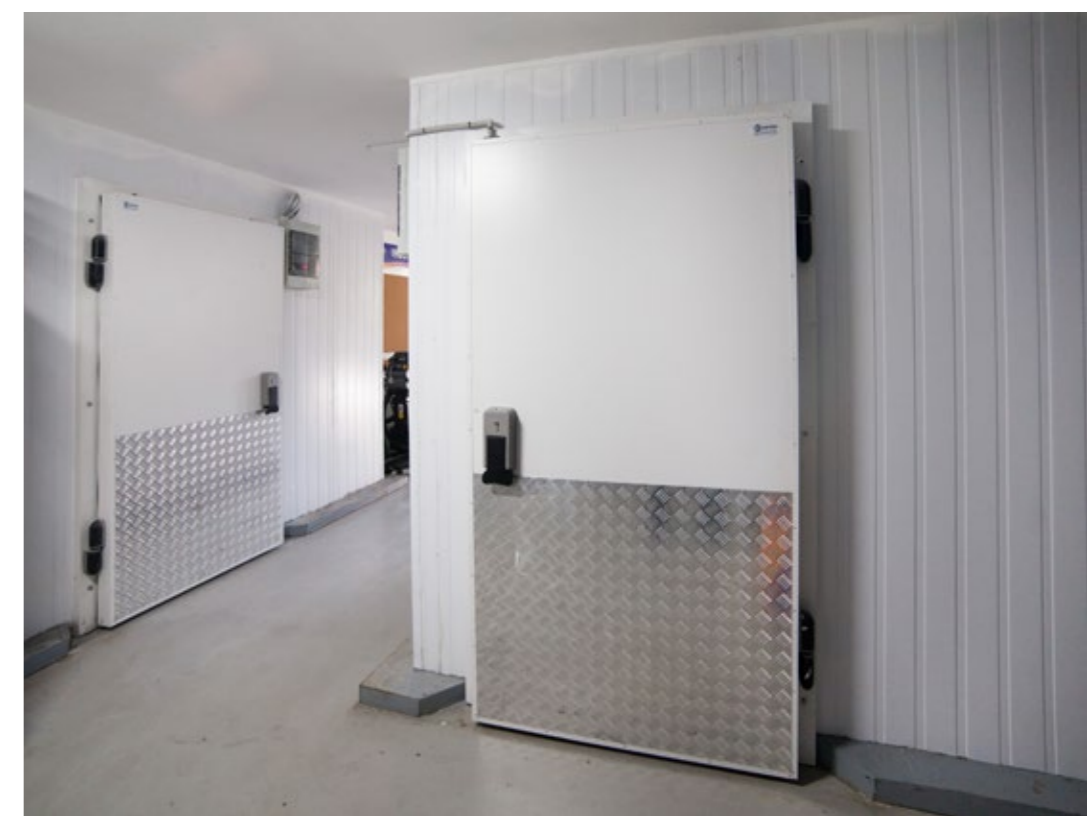
Повітроохолоджувачі для холодильних камер і виробничих м'ясних цехів:

Güntner (Німеччина)

Lu-Ve (Італія)

Karyer (Туреччина)

- Підбір теплоізоляційних панелей
- Холодильні двері, ПВХ завіси, повітряні завіси
- Освітлення
- Професійний розрахунок потужності холодильного обладнання
- Доставка
- Монтаж
- Підключення до централізованої системи охолодження
- Гарантія
- Сервісне обслуговування





Cooling systems



Проектування і виробництво централізованих виносних систем охолодження на базі поршневих і спіральних компресорів Bitzer та Copeland.

Підбір, поставка і монтаж інверторних компресорно-конденсаторних агрегатів Area Solutions (Іспанія).

Підбір і постачання повітряних конденсаторів Güntner (Німеччина), Lu-ve (Італія), Karyer (Туреччина).

Виробництво систем утилізації тепла конденсації.

- Монтажне проектування
- Повний комплекс монтажних робіт
- Збірка і підключення холодильних вітрин
- Виведення обладнання на робочий режим
- Гарантія
- Сервісне обслуговування



Aisberg Ltd

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

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

Aisberg Europe

Bucharest, Romania
Mob: +40 (729) 00-44-43
Mob: +38 (050) 506-03-51

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

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

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

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

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

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

**EFFECTIVE
MEATTRADE
TECHNOLOGIES**

