



# **FAST-FOOD customized solutions**

Cooling and cooking equipment in one line



Компанія Aisberg виготовляє **комплектні лінії обладнання для Fast Food** за індивідуальними проектами.

**Комплектна лінія обслуговування є місцем приймання замовлення, зберігання полуфабрикатів, приготування і видачі страв.** Саме спілкування з кухарями, можливість спостерігати за приготуванням страви, значна економія часу так приваблюють покупців. Такий ресторан займає невелику площу, потребує меншу кількість персоналу і може бути організований в будь-якому супермаркеті та торговельному центрі.

**Комплектні Fast food лінії розробляються на базі холодильних вітрин Cube Slim з шириною корпусу 850мм і вбудованою системою охолодження.**

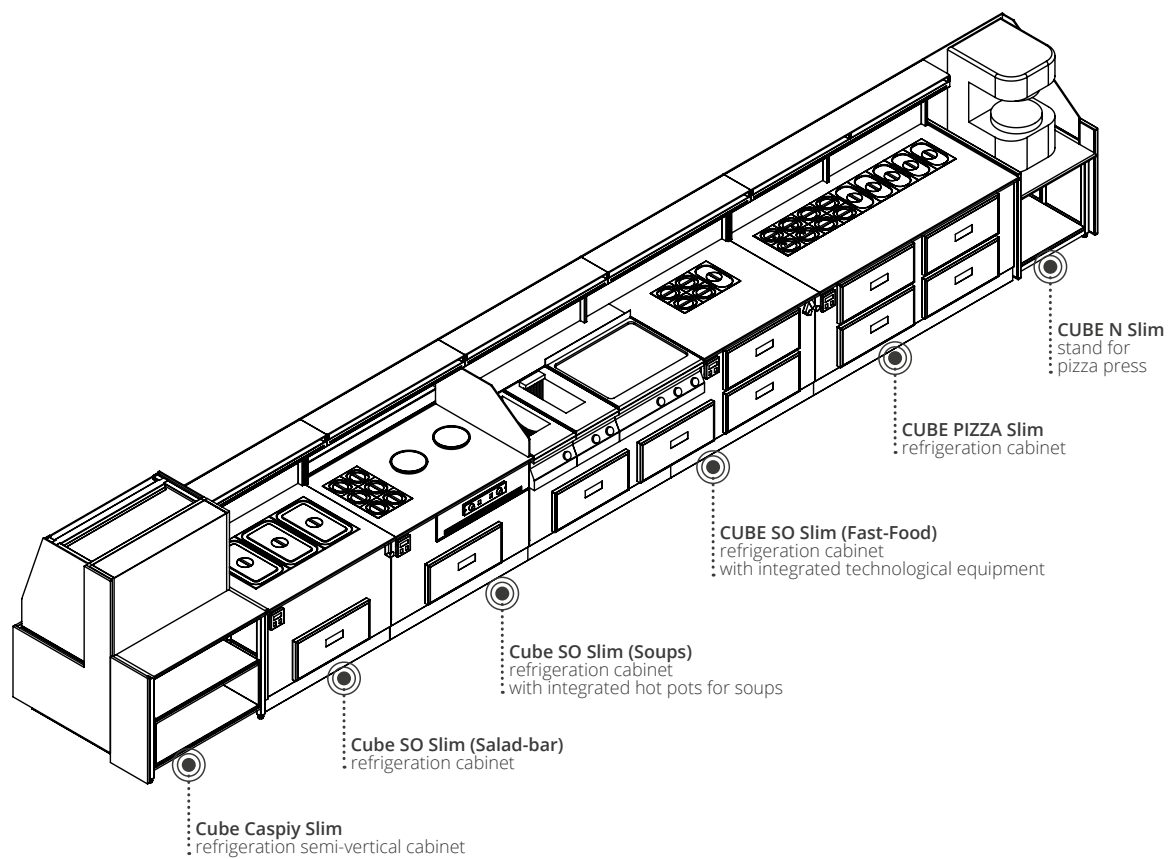
**В конструкцію холодильних вітрин вбудовується будь-яке технологічне обладнання, фрай-топи, фритюри, супниці.** Лінії комплектуються спеціалізованими модулями для приготування піци з охолоджуваними контейнерами для інгредієнтів, салат-барами.

Aisberg company manufacture **complete Fast Food lines** for individual projects.

**The complete service line is a place for ordering, storage of semi-finished products, preparation and serving of dishes.** The communication with chefs, the opportunity to observe the preparation of the dish, and the significant time savings are points that attract customers. Such a restaurant occupies a small area, requires less staff and can be organized in any supermarket or shopping center.

**Complete Fast food lines are developed on the basis of Cube Slim refrigerated displays with a body width of 850 mm and a built-in cooling system.**

**Any technological equipment, fry-tops, fryers, soup bowls are built into the structure of refrigerated displays.** Lines are equipped with specialized modules for preparing pizza with refrigerated containers for ingredients and salad bars.





охолоджені  
контейнери  
refrigerated  
containers



охолоджувана шухляда  
з нержавіючої сталі  
cooled stainless steel  
drawers





вбудований  
фритюр  
integrated  
deep fryer



охолоджувана шухляда  
з нержавіючої сталі  
cooled stainless steel  
drawers



супниці з роздільним контролем температури +30/+80 °С  
built-in soup bowls  
separate control +30/+80 °С



охолоджені шухляди з нержавіючої сталі  
cooled stainless steel drawers

ГАРЯЧІ  
ПЕРШІ СТРАВИ

СУП

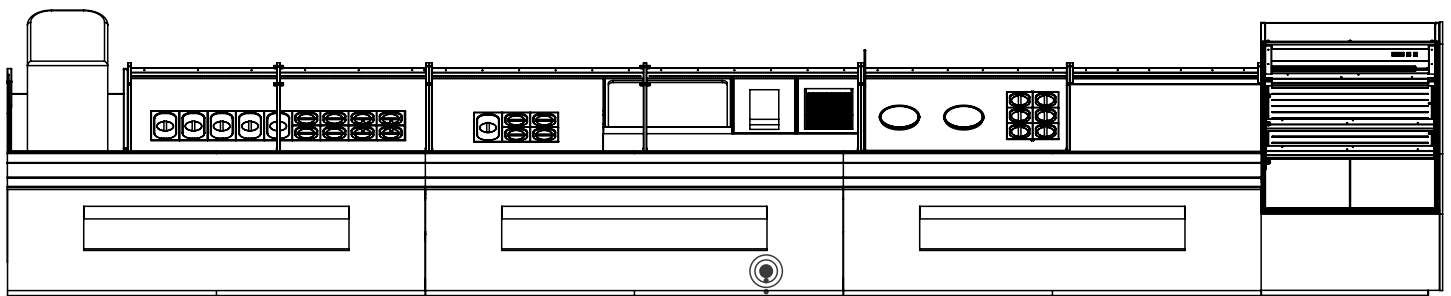
ТІЛЬКИ ЕКСТРА-  
СВІЖІ ІНГРЕДІЄНТИ

САЛАТ



Cube SO Slim (Salad-bar)  
refrigeration  
cabinet

Cube Caspiy Slim  
refrigeration  
semi-vertical cabinet



Decorative trim  
with tray niches and lighting



**Aisberg Ltd**

1, Promyslova street,  
Chornomorsk, Odesa region,  
68001, Ukraine  
Ph./fax: +38 (0482) 32-35-27  
aisberg@aisberg.od.ua  
www.aisberg.com

**Aisberg Europe**

Mob: +39 (342) 836-91-85  
dariaantonenko@aisberg.od.ua  
aisberg.europe@aisberg.od.ua

**EFFECTIVE  
TRADE  
TECHNOLOGIES**