

www.AISBERG.com



Food Service Lines

CONTENTS

- 006 for PIZZA
- 016 for BURGERS & SANDWICHES
- 024 for FRENCH FRIES
- 032 for HOT DOGS
- 034 for PANCAKES
- 038 for BAURSAKS & DONUTS
- 040 for SUSHI
- 046 for SOUPS & BORSCH
- 052 for MEAT
- 060 for HOT MEALS
- 072 for SHAWARMA
- 078 for SALADS & COLD MEALS
- 094 for YOGURTS & DRINKS
- 104 for PASTRY & BAKERY
- 120 for TANDOOR
- 126 for CHOCOLATE
- 134 for MOCARELLA
- 138 for ICE-CREAM



Вражайте покупателей.

Використовуйте незвичайні концепції.
Відрізняйтесь від конкурентів.

Impress customers.

Use unusual concepts.
Differentiate from competitors.

Харчові звички людей змінюються.
Залишається все менше часу на
приготування страв. Рішення: готові для
вживання, свіжі продукти.

**Компанія Aisberg виготовляє комплектні
лінії обладнання за індивідуальними
проектами для швидкого приготування
та продажу свіжих страв тематичних
кухонь світу.**

Така лінія обладнання є місцем приймання
замовлень, зберігання полуфабрикатів,
приготування і видачі страв.

Саме спілкування з кухарями, можливість
спостерігати за приготуванням, економія
часу так приваблюють покупців.

Лінії комплектуються спеціалізованими
модулями для приготування різноманітних
страв. В конструкцію вітрин інтегрується
технологічне обладнання, фрай-топи,
фрітюри, супниці тощо.

Приготування в присутності покупця
свіжих блюд – найкращий спосіб заохотити
повторне відвідування Вашого магазину.

People's eating habits are changing.
There is less and less time left for cooking.
Solution: ready-to-eat, fresh products.

**Aisberg company manufactures
complete lines of equipment according
to individual projects for the quick
preparation and sale of fresh dishes of
thematic cuisines of the world.**

Such line of equipment is a place for
accepting orders, storing semi-finished
products, preparing and serving dishes.

It is communication with chefs, the
opportunity to observe cooking, saving time
that attracts customers.

Lines are equipped with specialized
modules for preparing various dishes.
Technological equipment, fry-tops, fryers,
tureens, etc., are integrated into the
construction of displays.

Preparing fresh dishes in the presence of
the customer is the best way to encourage
repeat visits to your store.



for PIZZA



Спеціалізовані холодильні вітрини для приготування піци в торговому залі.

Робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Охолоджені контейнери та шухляди для інгредієнтів.

Вбудована або виносна система охолодження.

Specialized refrigerated displays for pizza preparation in the sales hall.

Work surface made of stainless steel or stone.

Refrigerated containers and drawers for ingredients.

Built-in or external cooling system.

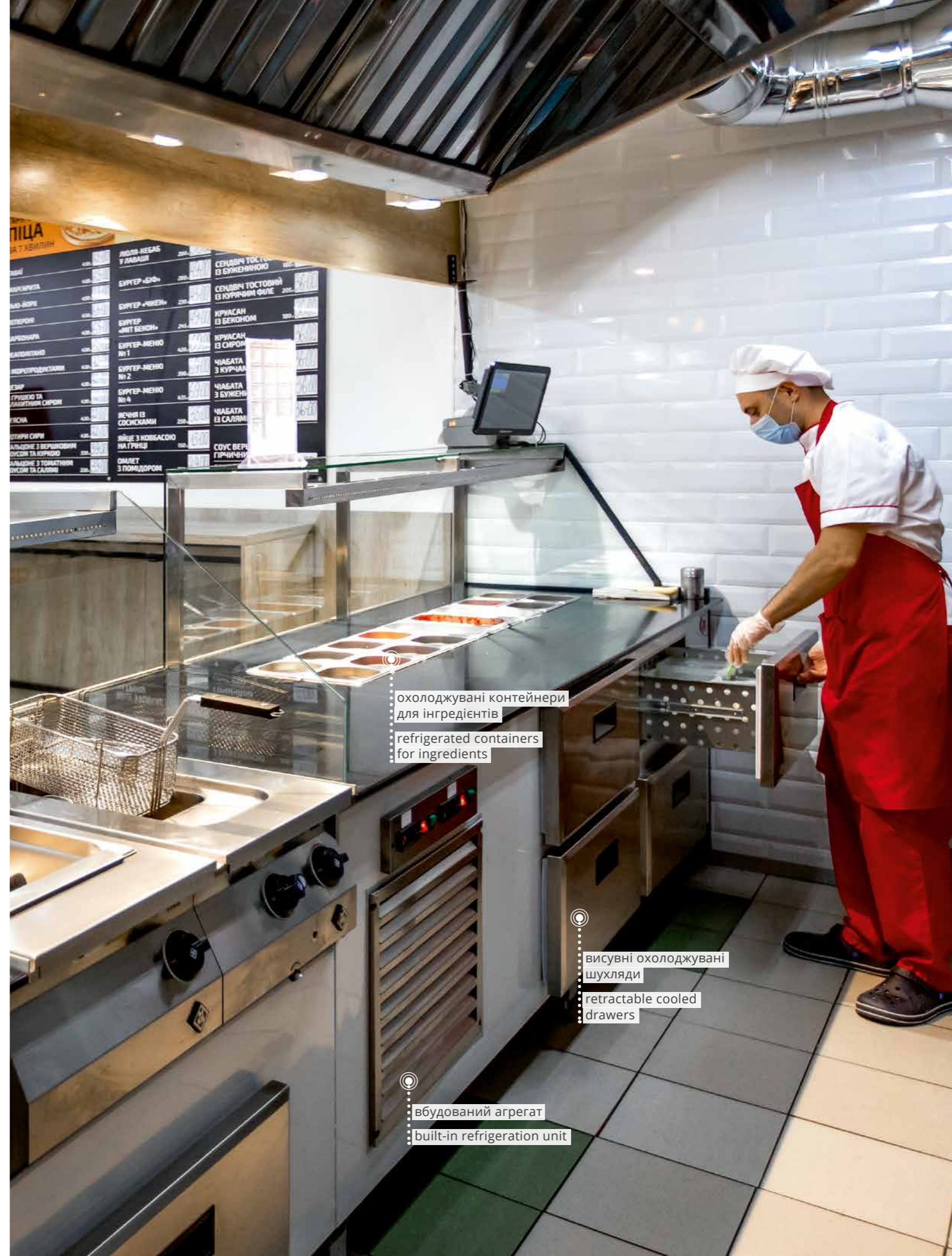


+2/+4 °C

мармурова робоча поверхня
marble worktop

охолоджені контейнери для інгредієнтів

refrigerated containers for ingredients





Cube Pizza cabinet
+2/+4°C

Cube Self cabinet
+2/+4°C



Cube Pizza cabinet
+2/+4°C

Cube N counter
neutral

Cube Pizza cabinet
+2/+4°C

Butterfly Cube Slim
cabinet
+2/+4°C



🌡️ +30/+60°C

Cube Bakery cabinet
+30/+60°C



● горячі мармурові полиці
● marble heated shelves



for BURGERS & SANDWICHES



Холодильні прилавки, в конструкцію яких вбудовуються фрай-топи.

Робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Охолоджувані контейнери та шухляди для інгредієнтів та напівфабрикатів.

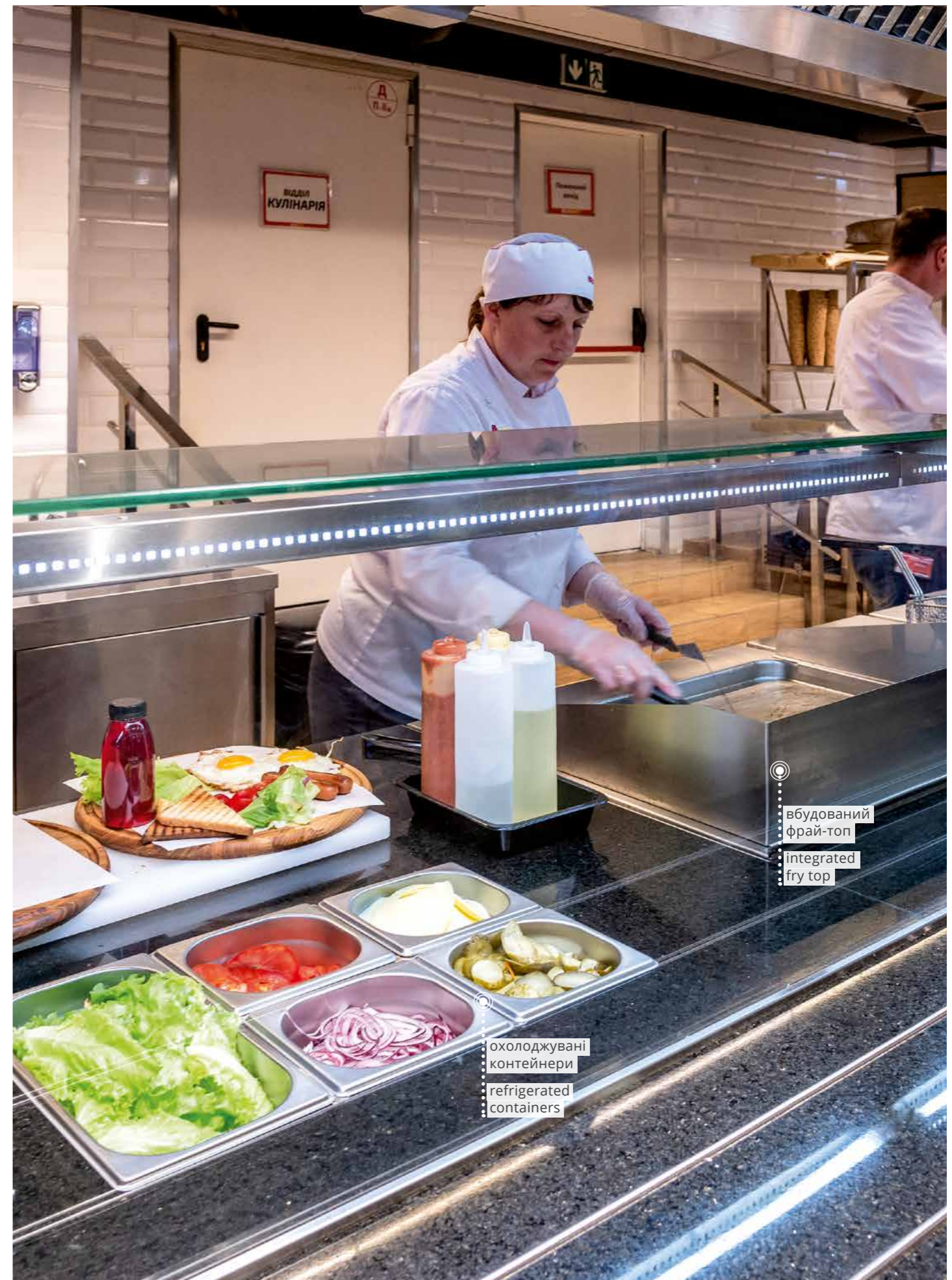
Поєднуються в лінію з гарячими та холодильними вітринами для продажу готових бургерів та сендвічів.

Refrigerated displays, in the construction of which fry-tops are built.

Work surface made of stainless steel or stone.

Refrigerated containers and drawers for ingredients and semi-finished products.

They are combined in a line with hot and refrigerated displays for the sale of ready-made burgers and sandwiches.



вбудований фрай-топ

integrated fry top

охолоджувані контейнери

refrigerated containers



Cube Pizza cabinet
+2/+4°C

Cube SO Slim (Fast-Food) with integrated fry top
+2/+4°C

Cube TC Slim heat table with inclined exposition surface
+30/+60°C

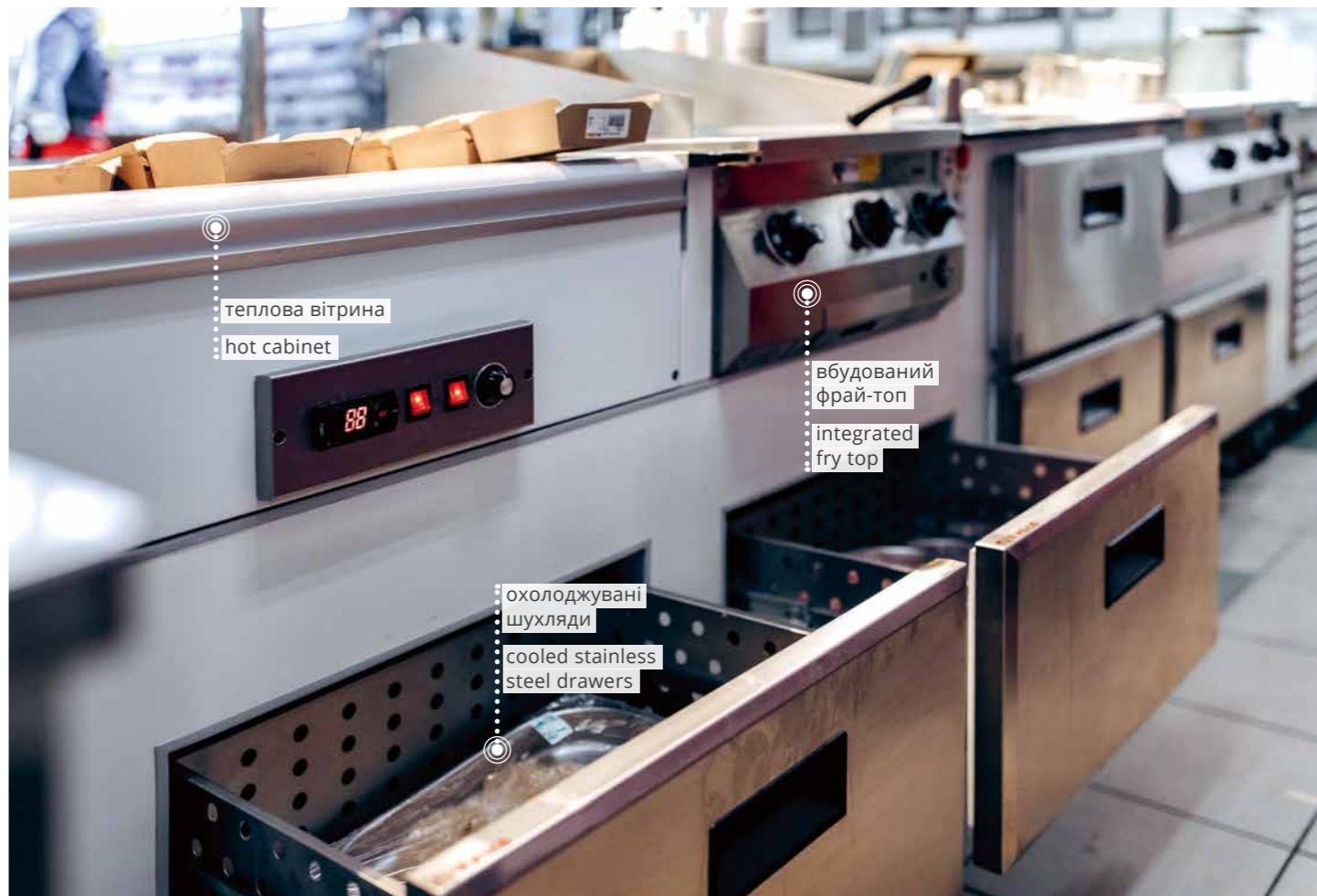
Caspiy Cube Slim
+2/+6°C



інфрачервоний обігрівач
infrared heater on top

+30/+60°C

нахилена експозиційна поверхня
inclined exposition surface



теплова вітрина
hot cabinet

вбудований фрай-топ
integrated fry top

охолоджені шухляди
cooled stainless steel drawers



for FRENCH FRIES



Холодильні або нейтральні прилавки, в конструкцію яких вбудовуються фритюри.

Робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Охолоджені шухляди для інгредієнтів та напівфабрикатів.

Refrigerated or neutral counters, in the structure of which fryers are built.

Work surface made of stainless steel or stone.

Refrigerated drawers for ingredients and semi-finished products.



led-освітлення
led lighting

вбудований марміт
integrated food warmer

вбудована фритюрниця
integrated deep fryer



вбудований марміт
integrated food warmer

вбудована фритюрниця
integrated deep fryer

охолоджувані шухляди
cooled stainless steel drawers



ТІЛЬКИ ЕКСТРА-СВІЖІ ІНГРЕДІЄНТИ

СУП

ГАРЯЧІ ПЕРШІ СТРАВИ

БУРГЕР

ПІЦА

САЛАТ



Поміщений вилік



Гран
ЛЕГЕНДАРНИЙ
КАВОВИЙ СПЕЦІАЛ

ХІМІ ВИБОРИ

ЛЕГЕНДАРНИЙ
КАВОВИЙ СПЕЦІАЛ

ГАРЯЧИЙ
ПИЦЦА
ЗА 7 ХВИЛИН

Гран
КАРТОННИЙ
ФРІ

CUBE N Slim
stand for
pizza press

CUBE PIZZA Slim
refrigeration cabinet

CUBE SO Slim (Fast-Food)
refrigeration cabinet
with integrated technological
equipment

Cube SO Slim (Soups)
refrigeration cabinet
with integrated hot pots for soups

Cube SO Slim (Salad-bar)
refrigeration cabinet

Caspiy Cube Slim
refrigeration semi-vertical cabinet

for HOT DOGS



Холодильні прилавки, в конструкцію яких вбудовується обладнання для приготування хот-догів.

Поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Охолоджувані контейнери для інгредієнтів.

Додаткове охолоджене сховище.

Гаряча експозиційна поверхня з каменю для готових хот-догів.

Refrigerated displays, in the construction of which equipment for cooking hot-dogs is built.

Stainless steel or stone surface.

Refrigerated containers for ingredients.

Additional refrigerated storage.

Hot stone display surface for ready hot-dogs.



гаряча
мрамурова поверхня
heated
marble surface



насосна станція для
соусів
integrated
sauce pump

охолоджені
контейнери
refrigerated
containers

вбудований
фрай-топ
integrated
fry top

for PANCAKES



Нейтральні вітрини-прилавки, в конструкцію яких вбудовуються апарати та чавунні плити для приготування млинців.

Робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Нержавіючі контейнери для інгредієнтів.

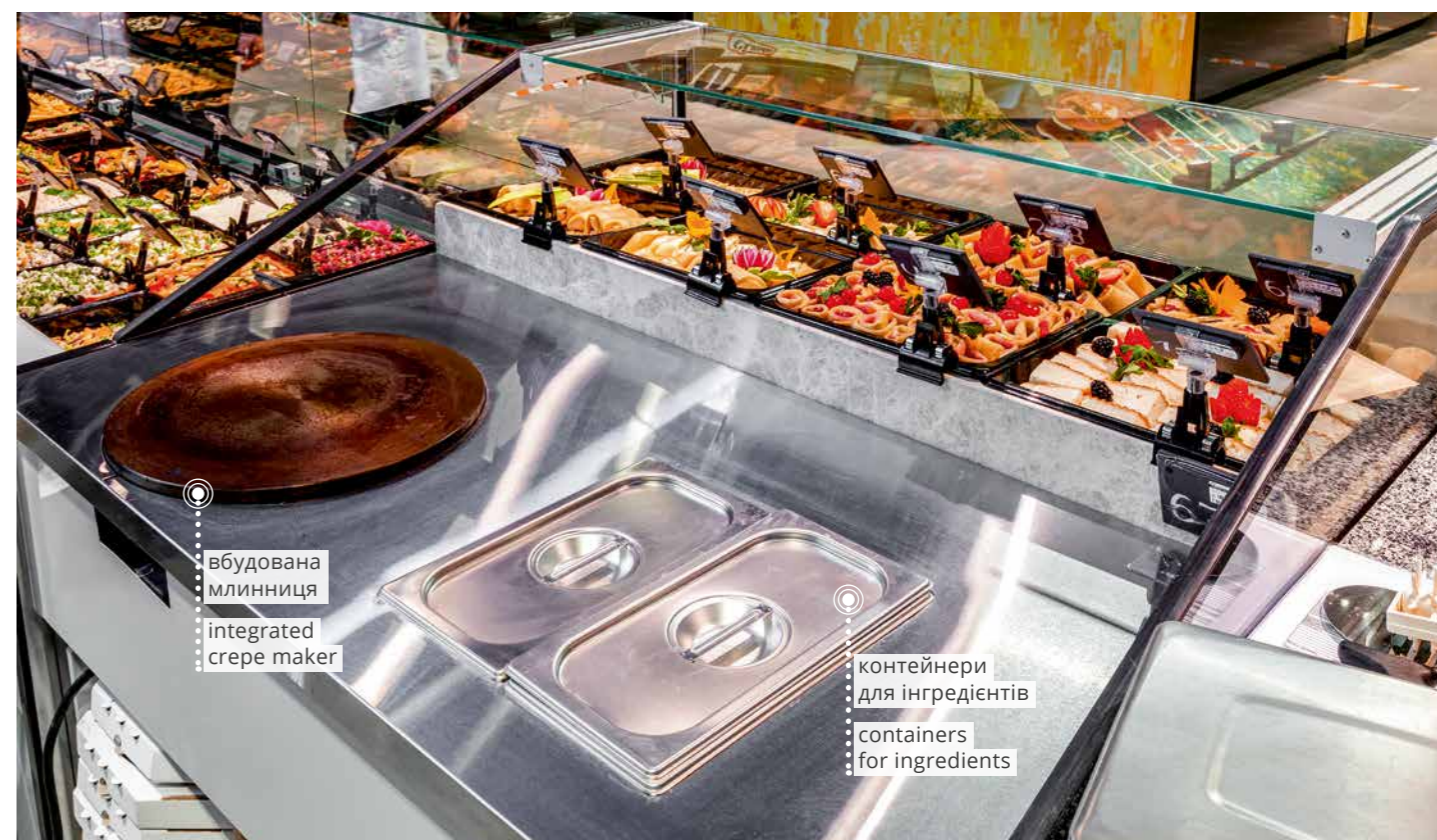
Експозиційна поверхня для готових млинців може бути оснащена підігрівом.

Neutral cabinets, in the design of which are built-in devices and cast-iron plates for cooking pancakes.

Work surface made of stainless steel or stone.

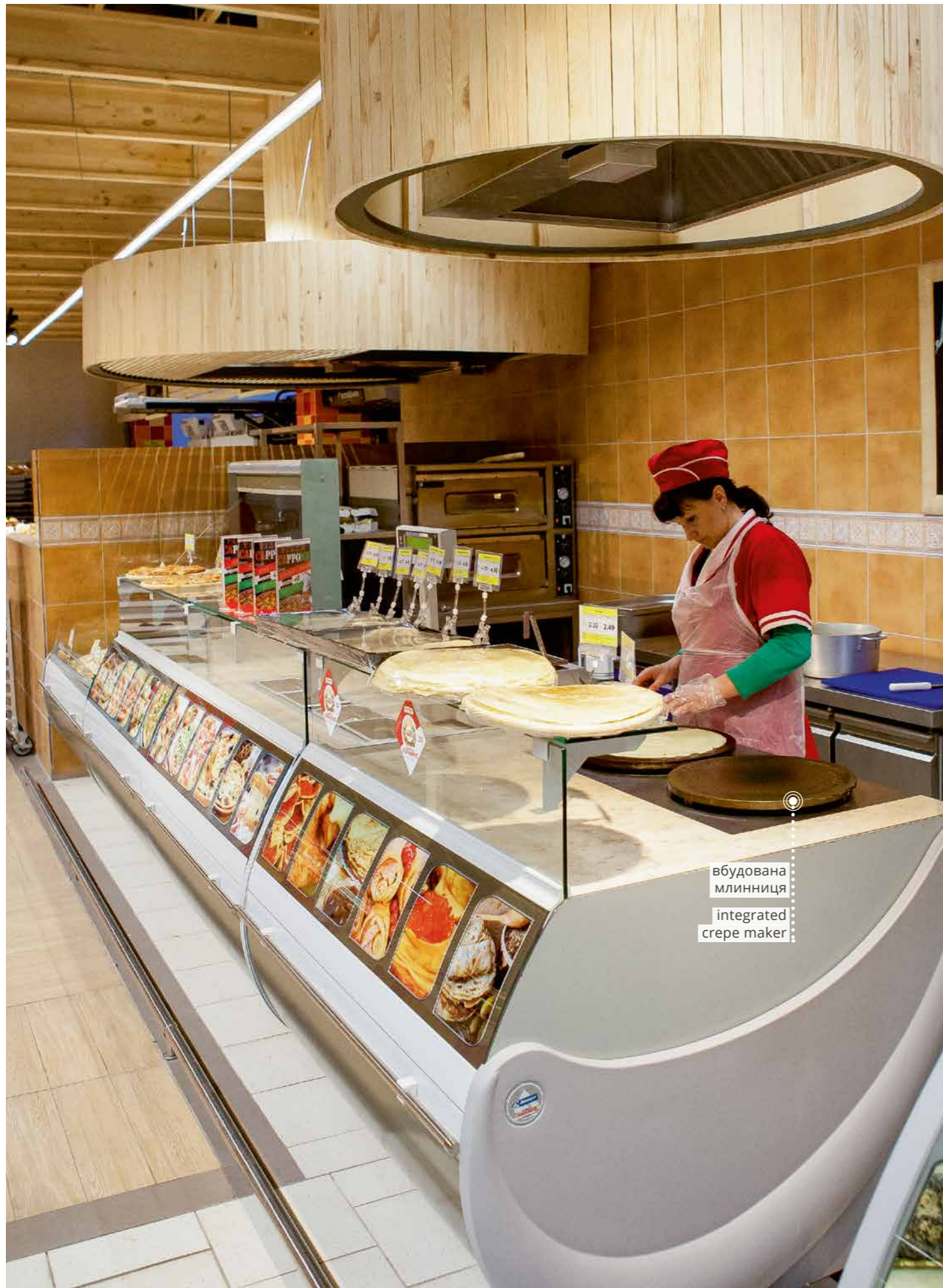
Stainless containers for ingredients.

The display surface for ready-made pancakes can be equipped with heating.



вбудована
млинниця
integrated
crepe maker

контейнери
для інгредієнтів
containers
for ingredients



вбудована
млинниця
integrated
crepe maker



вбудована
чавунна плита
integrated
cast iron work-top

for BAURSAKS & DONUTS



Прилавки, в конструкцію яких вбудовуються пательні та фритюри.

Робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Поєднуються в лінію з гарячими вітринами.

Counters, in the structure of which pans and fryers are built.

Work surface made of stainless steel or stone.

They are combined in a line with hot displays.



вбудована пательня wok

integrated wok frying pan



нахилена експозиційна поверхня

inclined exposition surface

+30/+60°C

for SUSHI

Комбіновані холодильні вітрини поєднують можливість не тільки готувати суші, зберігати інгредієнти, але й продавати упаковані суші в режимі самообслуговування.

Холодильні шухляди та контейнери для інгредієнтів.

Додаткове холодильне сховище.

Робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Охолоджувана полицна експозиція для готових суші.

Combined refrigerated displays combine the ability not only to prepare sushi, store ingredients, but also to sell packaged sushi in self-service mode.

Refrigerator drawers and containers for ingredients.

Additional cold storage.

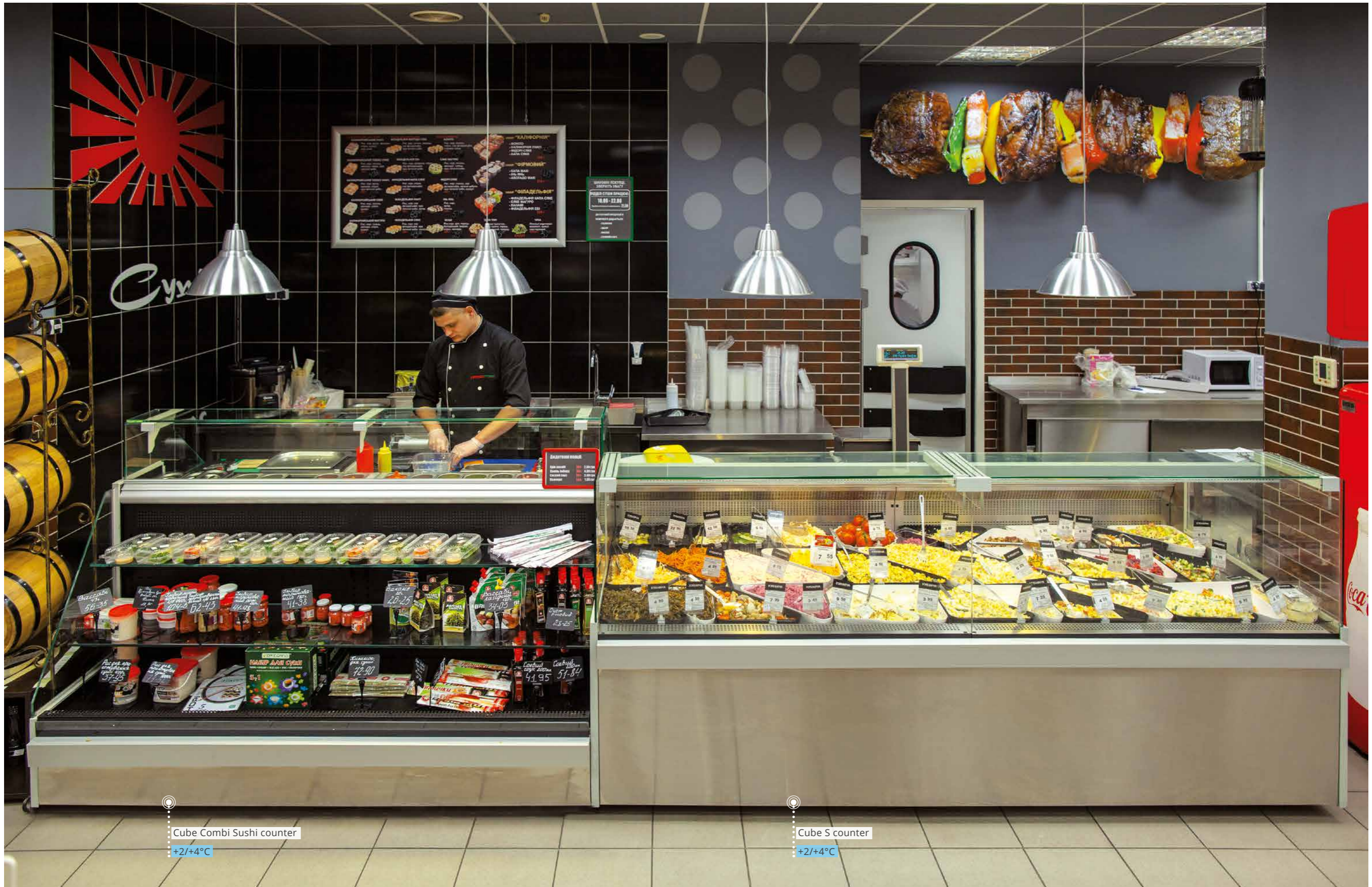
Work surface made of stainless steel or stone.

Refrigerated shelf display for ready-made sushi.



+2/+4 °C





Cube Combi Sushi counter

+2/+4°C

Cube S counter

+2/+4°C

for SOUPS & BORSCH

Холодильні або нейтральні прилавки, в конструкцію яких вбудовується обладнання для підігріву та продажу перших страв.

Поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Охолоджені контейнери для зелених та соусів.

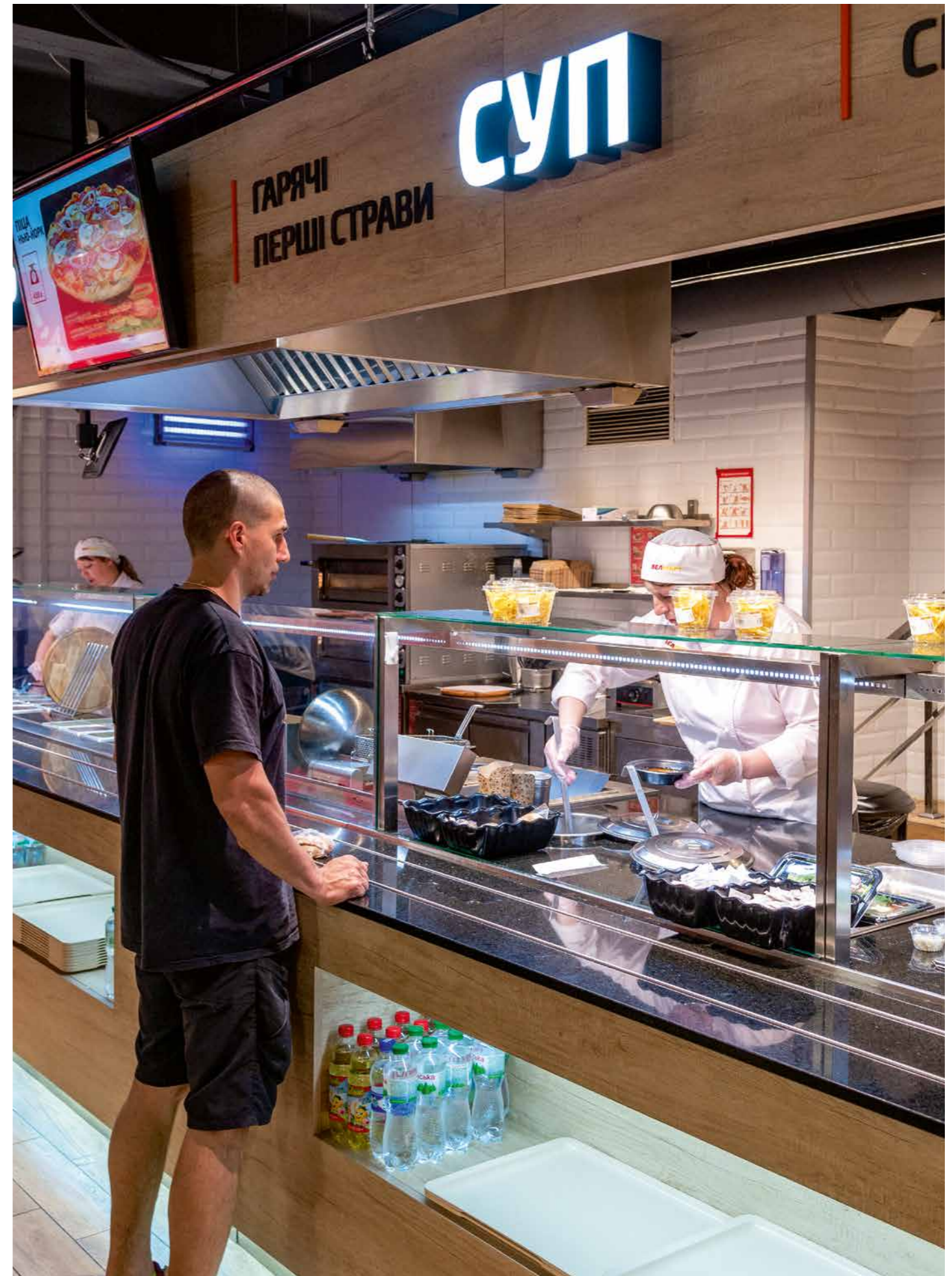
Додаткове охолоджене сховище.

Refrigerated or neutral cabinets, the construction of which includes equipment for heating and selling first dishes.

Stainless steel or stone surface.

Refrigerated containers for greens and sauces.

Additional refrigerated storage.



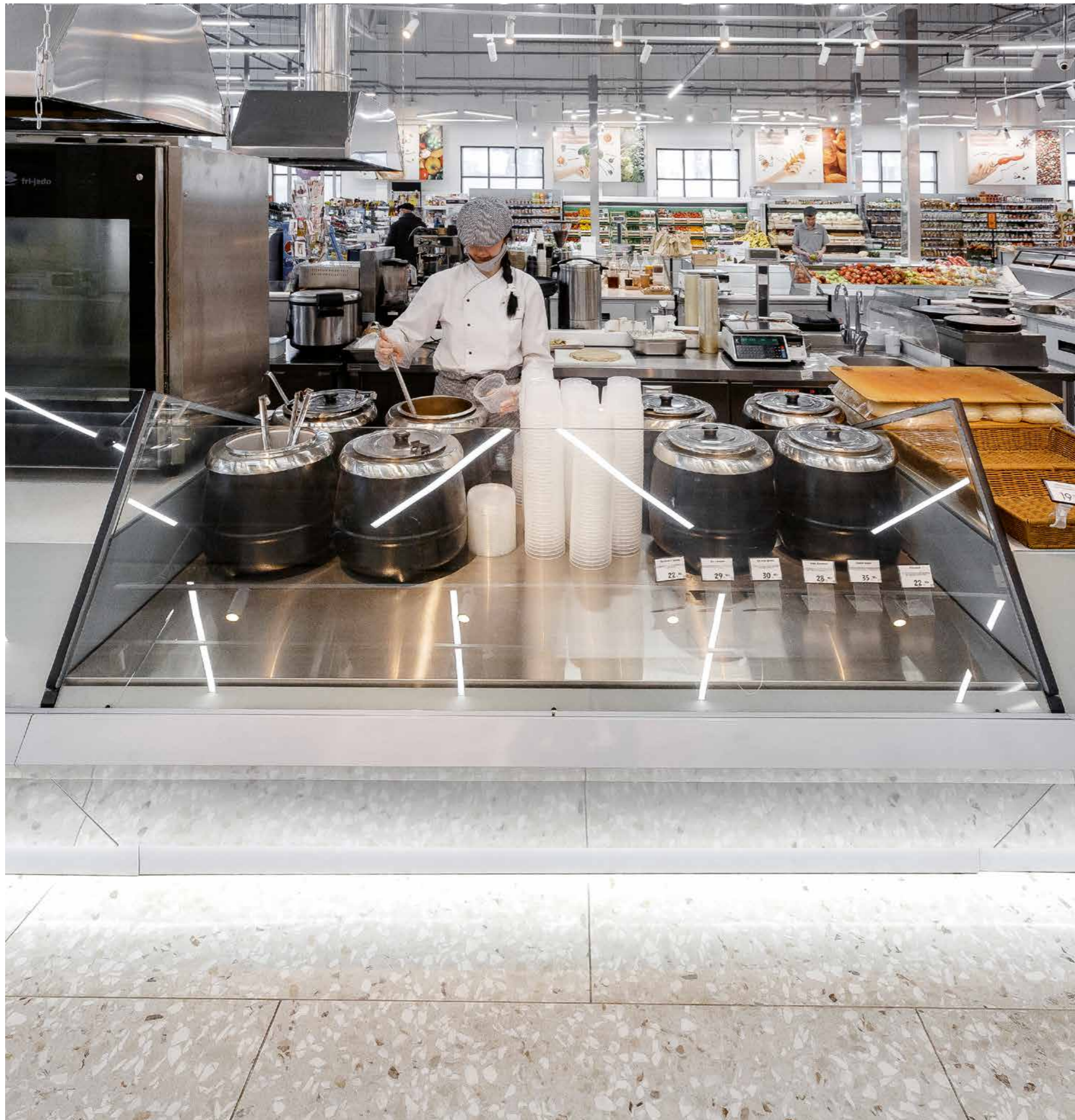


супниці з роздільним контролем температури
built-in soup bowls
separate control

+30/+80°C



Cube N neutral
for soup plate installation
with rails for trays



for MEAT



Продаж свіжого м'яса та м'ясних напівфабрикатів в магазинах передбачають: професійну обробку в охолоджену робочу цеху, зберігання в камерах та холодильних вітринах, ефективна демонстрація, приготування на замовлення безпосередньо в магазині.

Таким чином, покупець отримує найсвіжіший м'ясний продукт - охолоджений або готовий до вживання.

Aisberg пропонує спеціалізовані холодильні вітрини для м'яса - різні за конструкцією та типом охолодження в залежності від продукту, потреб Замовника та системи продажу. Компанія є розробником та власником запатентованої системи охолодження «cross», ефективною для зберігання якості свіжого м'яса.

Інженери Aisberg здійснюють підбір, постачання та монтаж холодильного обладнання для цехів та камер.

The sale of fresh meat and meat semi-finished products in stores involves: professional processing in a refrigerated workshop, storage in cold rooms and refrigerated displays, effective demonstration, cooking to order directly in the store.

Thus, the customer receives the freshest meat product - chilled or ready to eat.

Aisberg offers specialized refrigerating displays for meat - different in design and type of cooling, depending on the product, the needs of the customer and the sales system. The company is the developer and owner of the patented "cross" cooling system, which is effective for preserving the quality of fresh meat.

Aisberg engineers select, supply and install refrigerating equipment for stores and chambers.



 +2/+4 °C



Caspiy Cube cabinet
+2/+4°C



Double flow air cooler
Temperature in the
butchery room
+12/+14°C



ДЕМІКАТІОН

Medusa Slim Meat
multi-deck
+0/+2°C

Diagonal Meat
cabinet
+0/+2°C

Medusa Slim
multi-deck
+2/+4°C



КОПЧЕНЕ М'ЯСО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА



ВІДБИРА МАРІНУРОВА ЯЛОВИЧІНА

Мариноване м'ясо створює в нас специфічний смак, який полюбляють всі, гурманам та дітям.

Відбираємо на три дні в спеціальному маринаді. Це гарантує високу якість м'яса, а також його ніжний смак.

М'ЯСНИЙ ЦЕНТР

М'ЯСНА НАПІВФАБРИКАТИ



М'ЯСНА ПРОДУЦІЯ



☉.....
Cube Meat cabinet
+0/+2°C

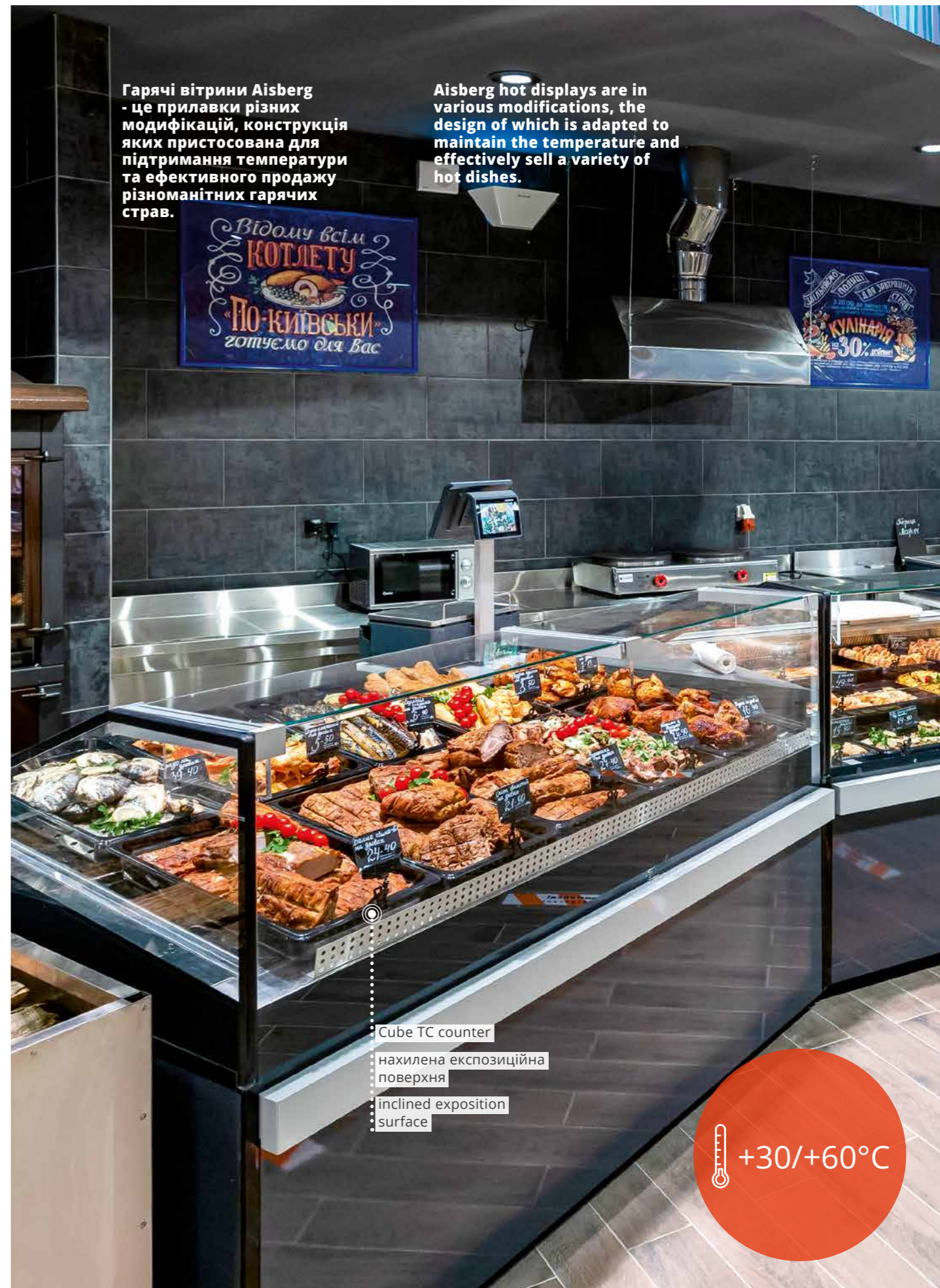
☉.....
Cube Prisma Combi cabinet
+2/+4°C

for **HOT MEALS**



Гарячі вітрини Aisberg - це прилавки різних модифікацій, конструкція яких пристосована для підтримання температури та ефективного продажу різноманітних гарячих страв.

Aisberg hot displays are in various modifications, the design of which is adapted to maintain the temperature and effectively sell a variety of hot dishes.



Cube TC counter

нахилена експозиційна
поверхня

inclined exposition
surface

+30/+60°C



Cube SO counter
with stepped exposition
+2/+4°C

Cube TC counter
heat table
with inclined exposition
+30/+60°C



вбудований
фрай-топ
integrated
fry top





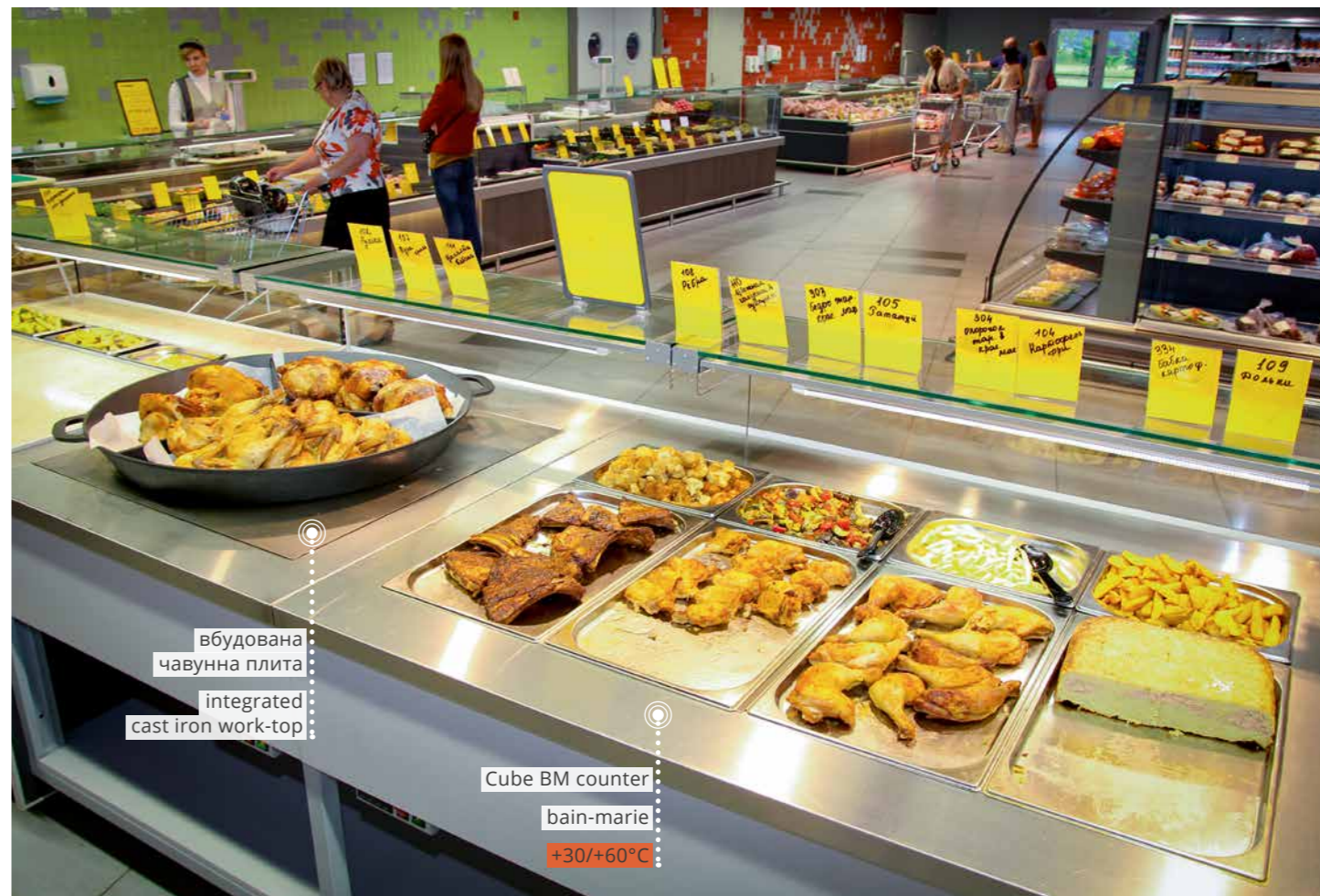
+30/+60°C



Cube BM counter
bain-marie
+30/+60°C



тумба з розсувними
дверима
cabinet with sliding
doors





for SHAWARMA



Спеціалізовані холодильні прилавки для приготування шаурми в торговому залі.

Робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю.

Охолоджені контейнери та шухляди для інгредієнтів.

Вбудована або виносна система охолодження.

Specialized refrigerating displays for preparing shawarma in the sales hall.

Work surface made of stainless steel or stone.

Refrigerated containers and drawers for ingredients.

Built-in or external cooling system.



охолоджені контейнери для інгредієнтів
refrigerated containers for ingredients

+2/+4 °C



Cube Shawarma/Pizza cabinet
+2/+4°C



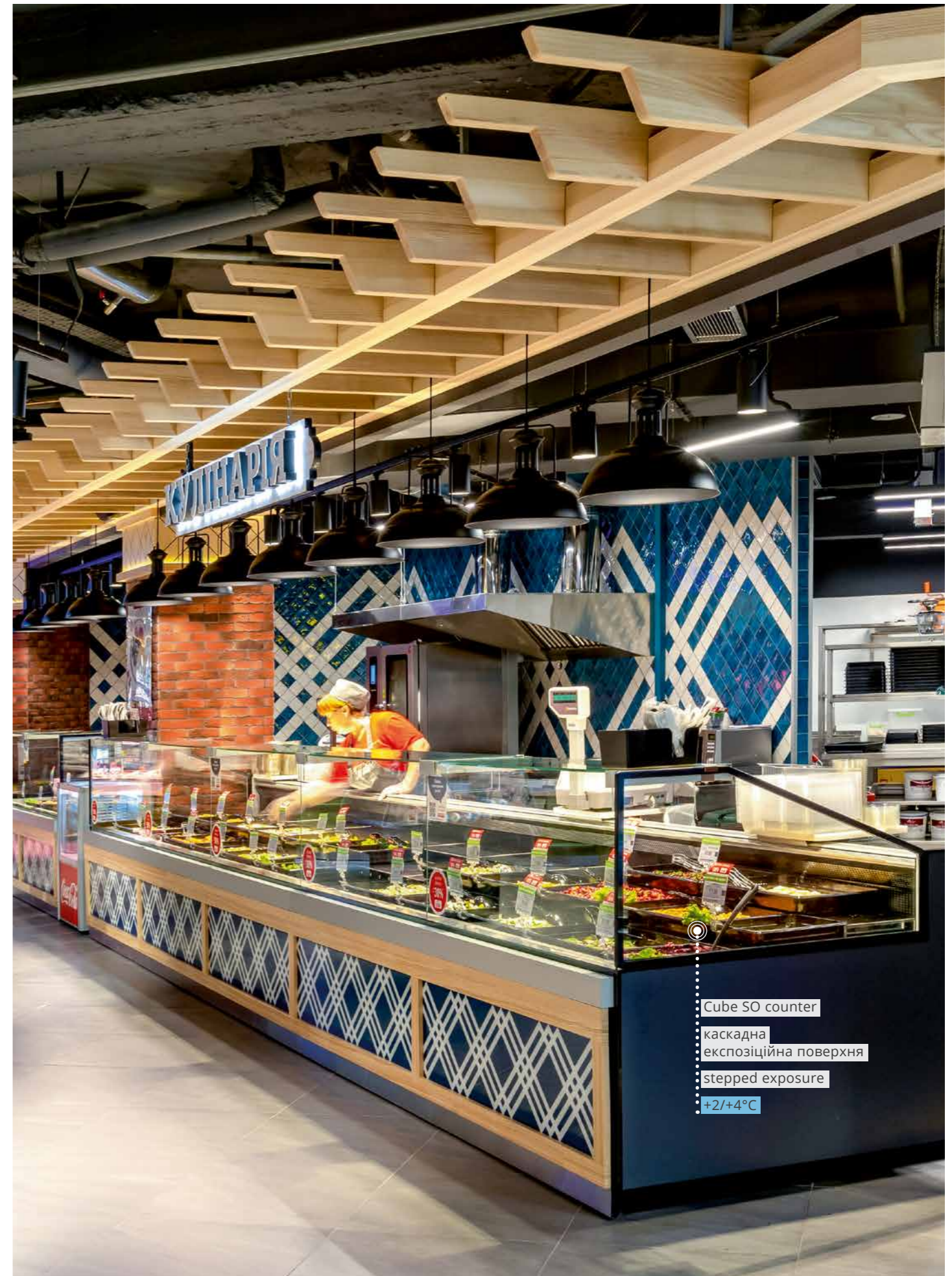
Додаткове холодильне сховище
additional refrigerated storage



for SALADS & COLD MEALS

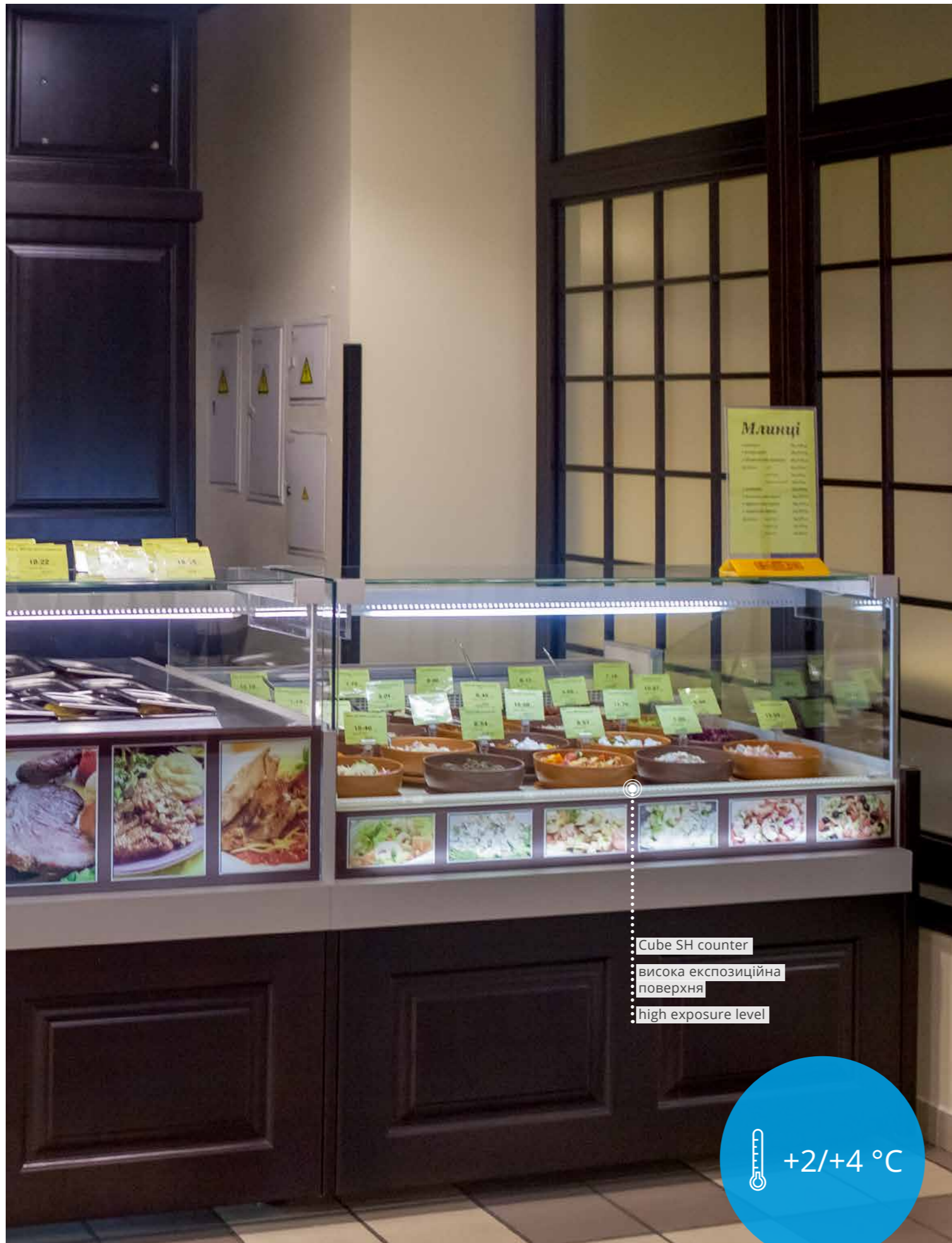
Холодильні вітрини-прилавки різних модифікацій, конструкція яких пристосована для зберігання якості та ефективного продажу різноманітних страв холодної кулінарії та свіжих салатів.

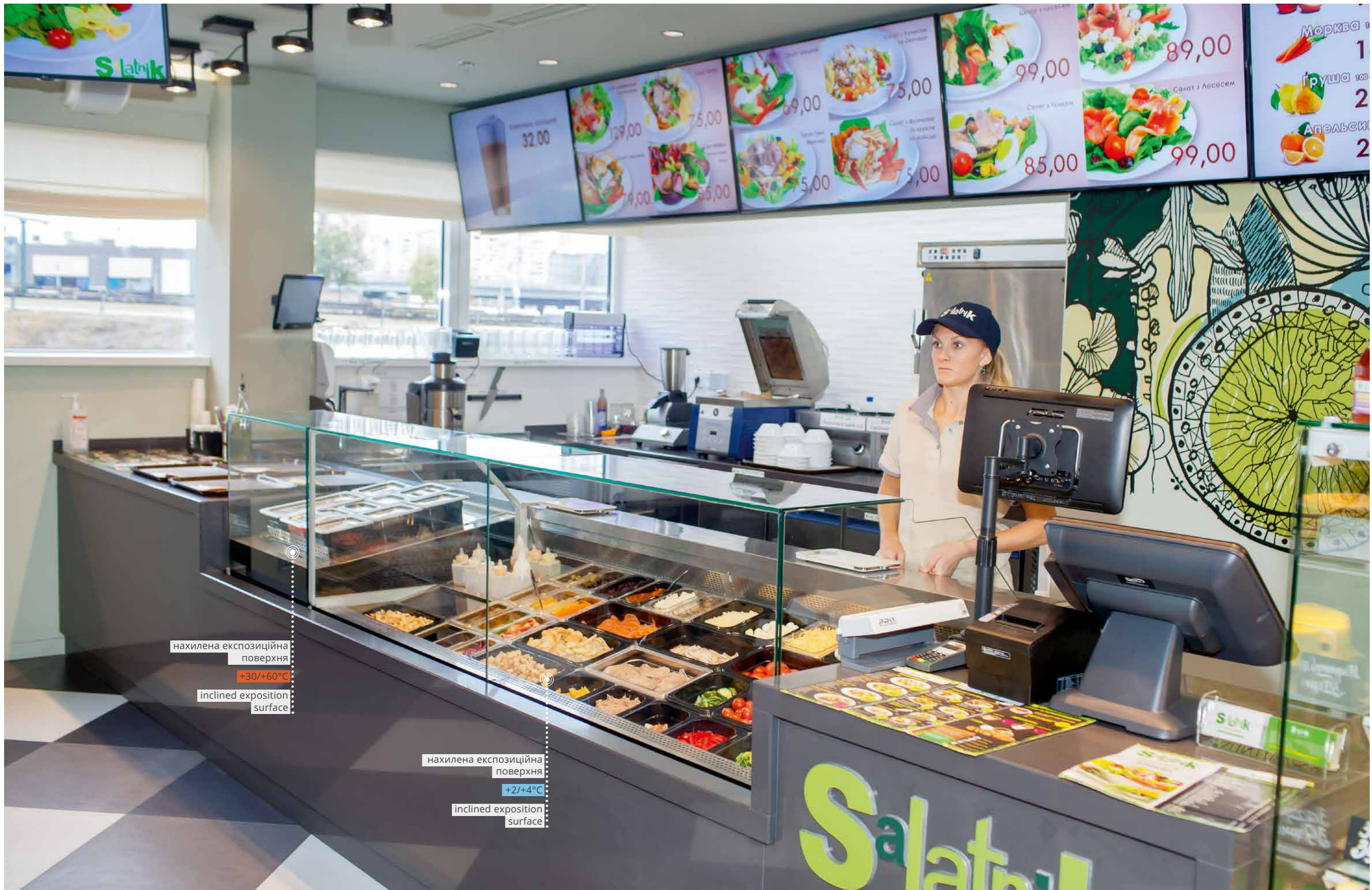
Refrigerated displays in various modifications, the design of which is adapted for quality storage and effective sale of various cold cooking dishes and fresh salads.



Cube SO counter
каскадна
експозиційна поверхня
stepped exposure
+2/+4°C







нахилена експозиційна
поверхня

+30/+60°C

inclined exposition
surface

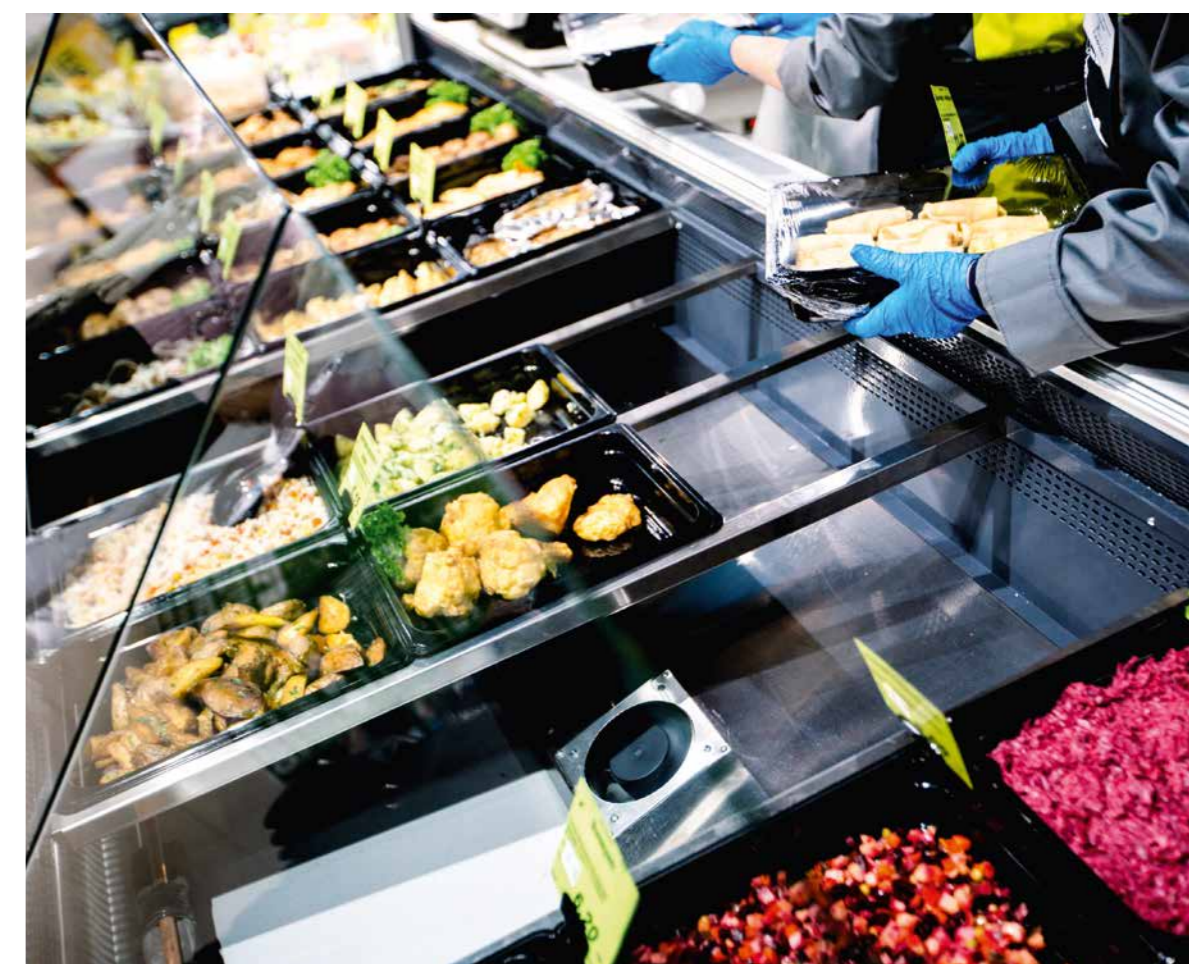
нахилена експозиційна
поверхня

+2/+4°C


inclined exposition
surface

Холодильні вітрини для продажу свіжих салатів оснащуються двопоточною системою охолодження, що дозволяє зменшити завітрювання поверхні продуктів в гастрономоконтейнерах і збільшити швидкість їх охолодження.

Refrigerated displays for the sale of fresh salads are equipped with a two-flow cooling system, which allows to reduce the weathering of the surface of products in gastronomic containers and increase the speed of their cooling.





 +2/+4 °C

● Cube SO Slim
висока експозиційна
поверхня
high exposition
surface





скляні полиці
з led-освітленням
refrigerated containers
with led lighting

Sonet cabinet
with rails for trays
+2/+6°C

Cube N neutral
for frajet and
trays

+2/+4 °C





+2/+4 °C

for YOGURTS & DRINKS

Реалізація концепції «food to go» неможлива без продажу свіжих напоїв, соків-fresh, йогуртів та десертів.

Холодильні вітрини Caspiy різних модифікацій та розмірів з індивідуальним набором аксесуарів - ідеальний варіант для продажу цих продуктів в режимі самообслуговування.

Implementation of the "food to go" concept is impossible without the sale of fresh drinks, fresh juices, yogurts and desserts.

Caspiy refrigerated displays of various modifications and sizes with an individual set of accessories are an ideal option for selling these products in self-service mode.





Caspiy Cube cabinet
with cylindrical corner modul
+2/+6°C



скляні полиці
з led-освітленням
refrigerated containers
with led lighting

Caspiy Cube Slim
cabinet
+2/+6°C







Cube N
checkout
counter

Sonet cabinet
+2/+6°C

Cube BM counter
bain-marie
+30/+60°C

Sonet cabinet
+2/+6°C

for PASTRY & BAKERY



Справжній хіт - випікання хліба та булочок прямо на місці продажу. Відкрита пекарня на задній лінії продажу із запахом свіжого хліба та нейтральні вітрини-прилавки з високим рівнем експозиції сформують ефективну маркетингову концепцію для Вашого магазину.

Продаж оптимального асортименту кондитерських виробів здійснюється у спеціалізованих холодильних вітринах, конструкція яких пристосована для тістечок та тортів.

A real hit is baking bread and buns right at the point of sale. An open bakery at the back of the sales line with the smell of fresh bread and neutral displays with a high level of exposure will form an effective marketing concept for your store.

The sale of the optimal assortment of confectionery products is carried out in specialized refrigerating displays, the design of which adapted for cakes.







Cube SO Slim
висока експозиційна
поверхня
high exposition
surface





Cube N Slim neutral
висока експозиційна
поверхня
high exposition
surface

Cube SO Slim
висока експозиційна
поверхня
high exposition
surface
+2/+4°C

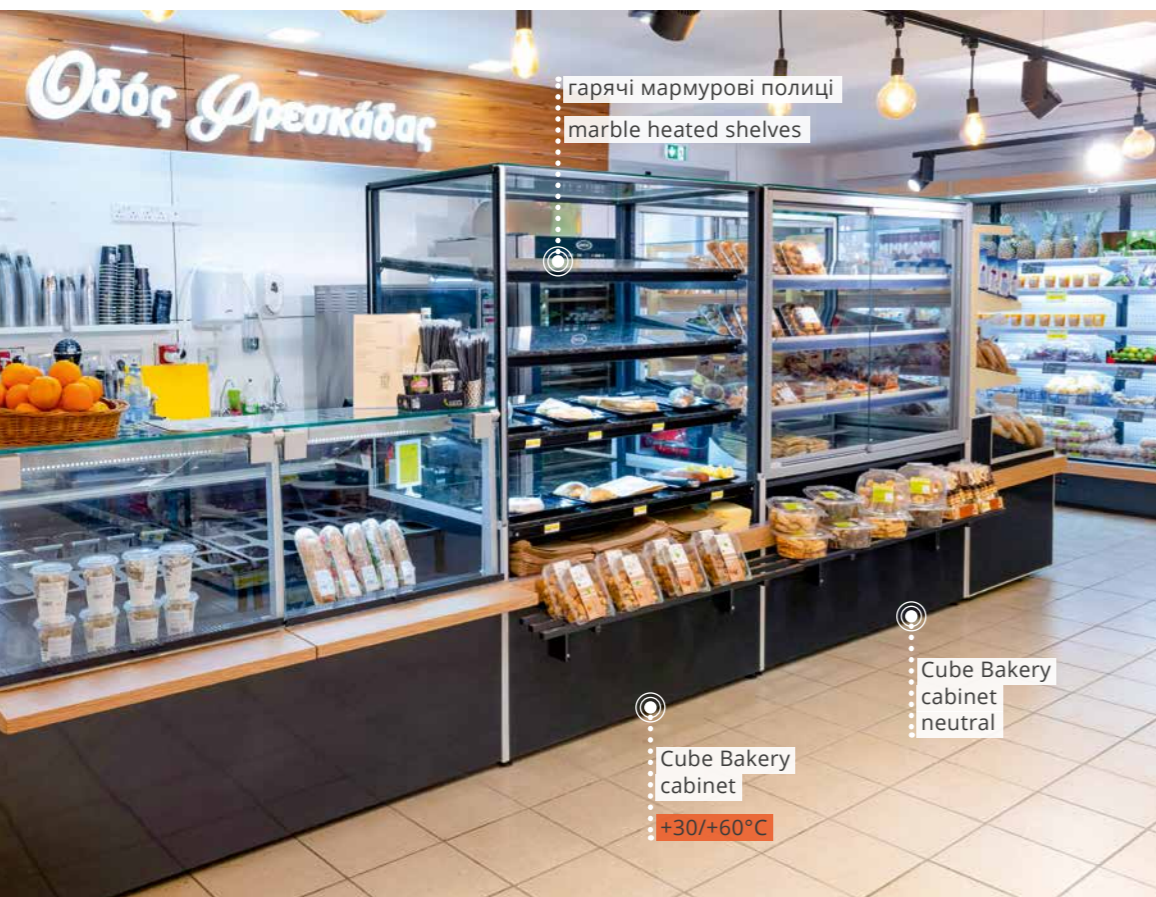


ВІШУКАНА ВИПІЧКА

MIWEGR

АКЦІЯ

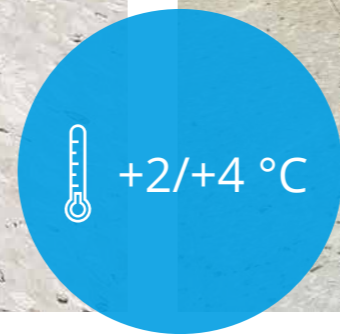
13





скляні полиці
з led-освітленням
refrigerated containers
with led lighting

Caspiy Cube Slim
cabinet
+2/+6°C

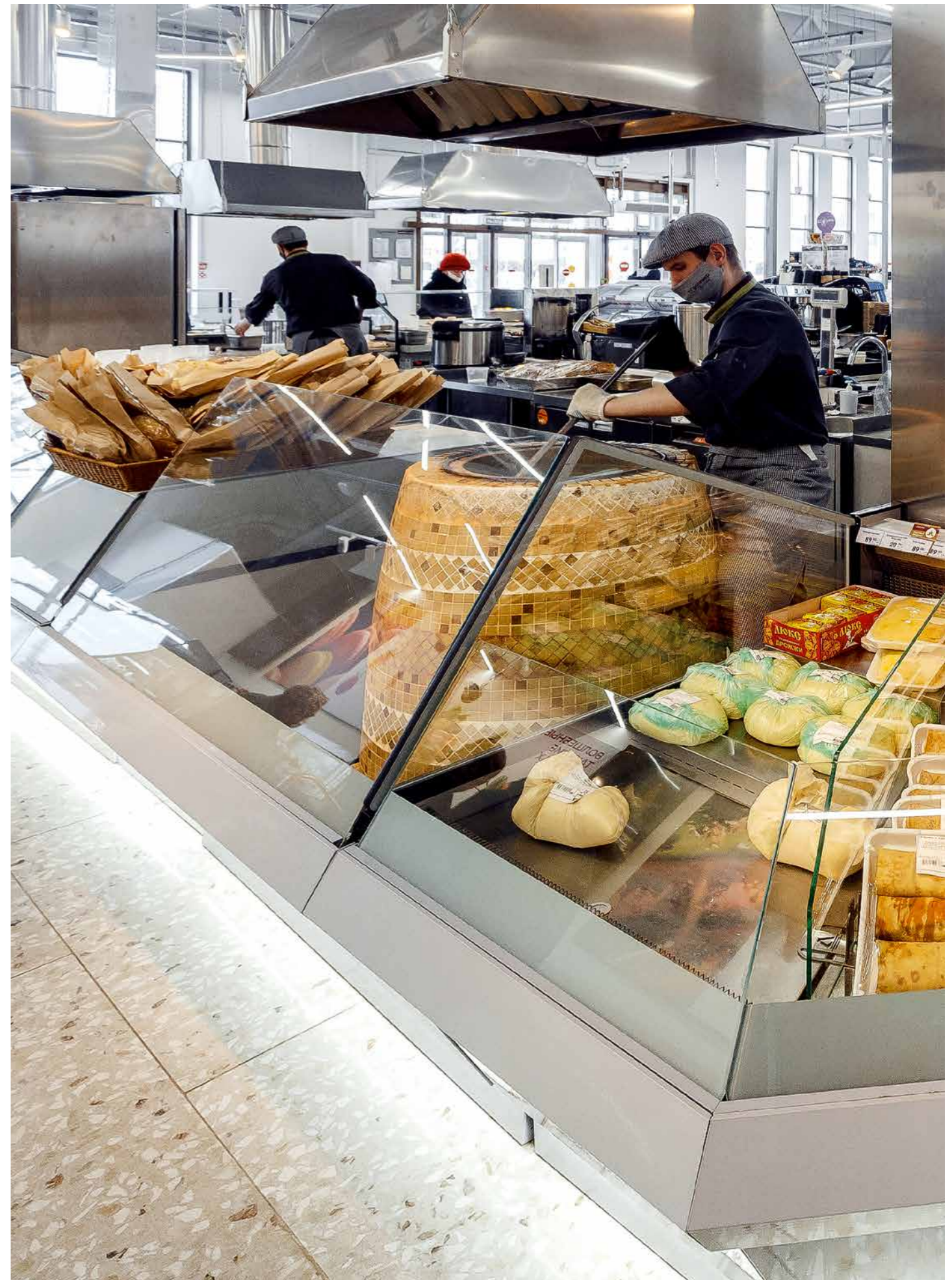




for TANDOOR

Хліб з тандиру сьогодні набирає популярності. Для формування ефективної лінії продажу свіжої випічки Aisberg пропонує нейтральні вітрини з дерев'яною експозиційною поверхнею, що розміщена під нахилом. Тандирну піч можна розмістити як окремо на задній лінії пекарні, так і вбудувати безпосередньо в лінію вітрин - тоді покупці спостерігатимуть за процесом випічки, що безумовно підвищить продаж.

Tandoori bread is gaining popularity today. To form an effective sales line for fresh baked goods, Aisberg offers neutral showcases with a wooden display surface placed at an angle. The tandoor oven can be placed either separately on the back line of the bakery or built directly into the line of displays - then customers will watch the baking process, which will definitely increase sales.





ТАНДЫР

ФУНДЕ
Gourmet
24c
27c
20c



for CHOCOLATE



+15 °C



40-50%

Холодильні вітрини **Cube Chocolate** мають високий рівень експозиційної поверхні для найкращого огляду шоколадних виробів та десертів.

Вітрину оснащено системою контролю вологості 40-50% та температури +15°C.

Внутрішня обробка вітрини - з мармуру.

Cube Chocolate refrigerated displays have a high level of display surface for the best overview of chocolate products and desserts.

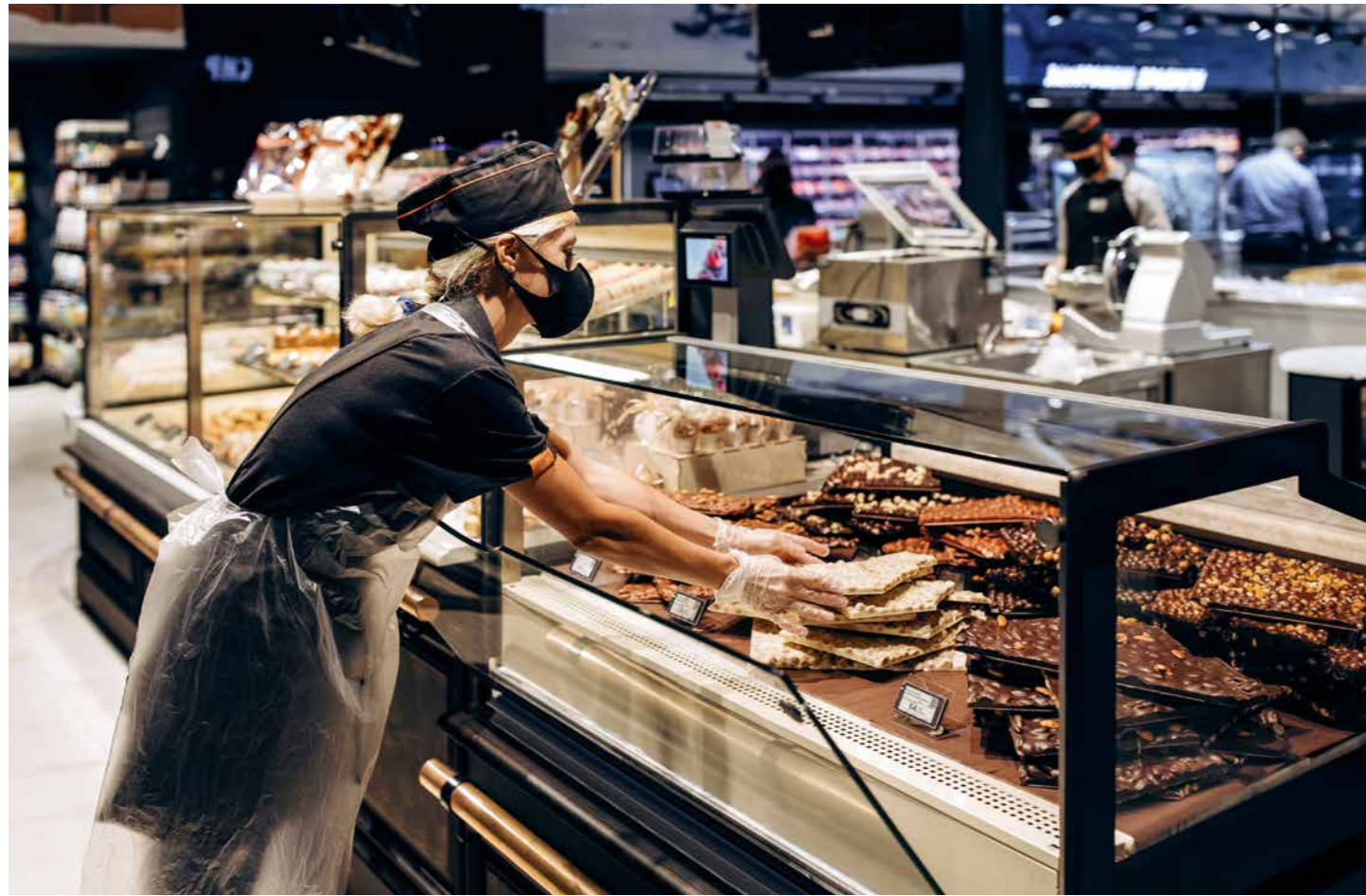
The displays is equipped with a humidity control system of 40-50% and a temperature of +15°C.

The interior finish of display is made of marble.



Cube Pastry cabinet
+4/+8°C

Cube Chocolate cabinet
+15°C





СОЛОДКЕ ЖИТТЯ

BAKERY

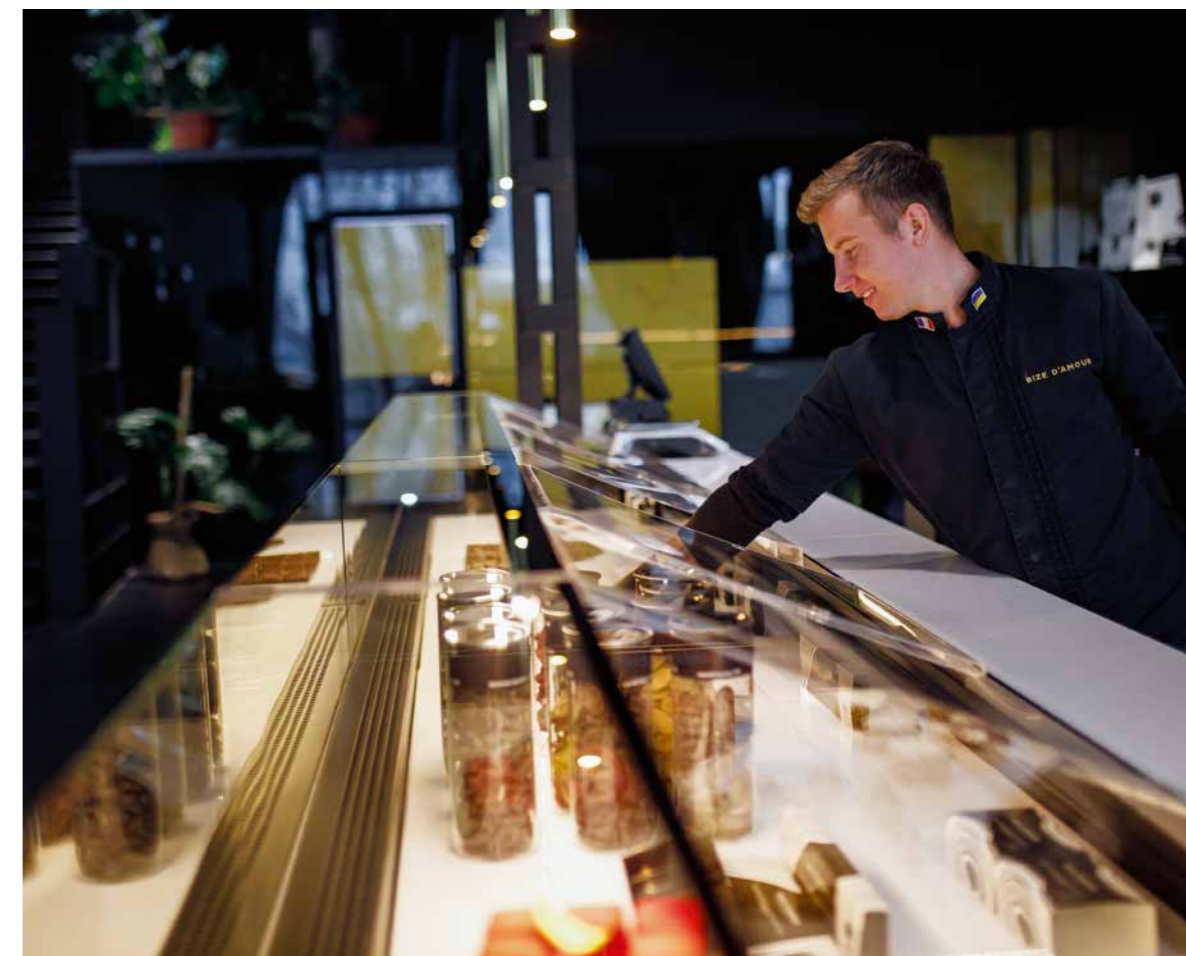
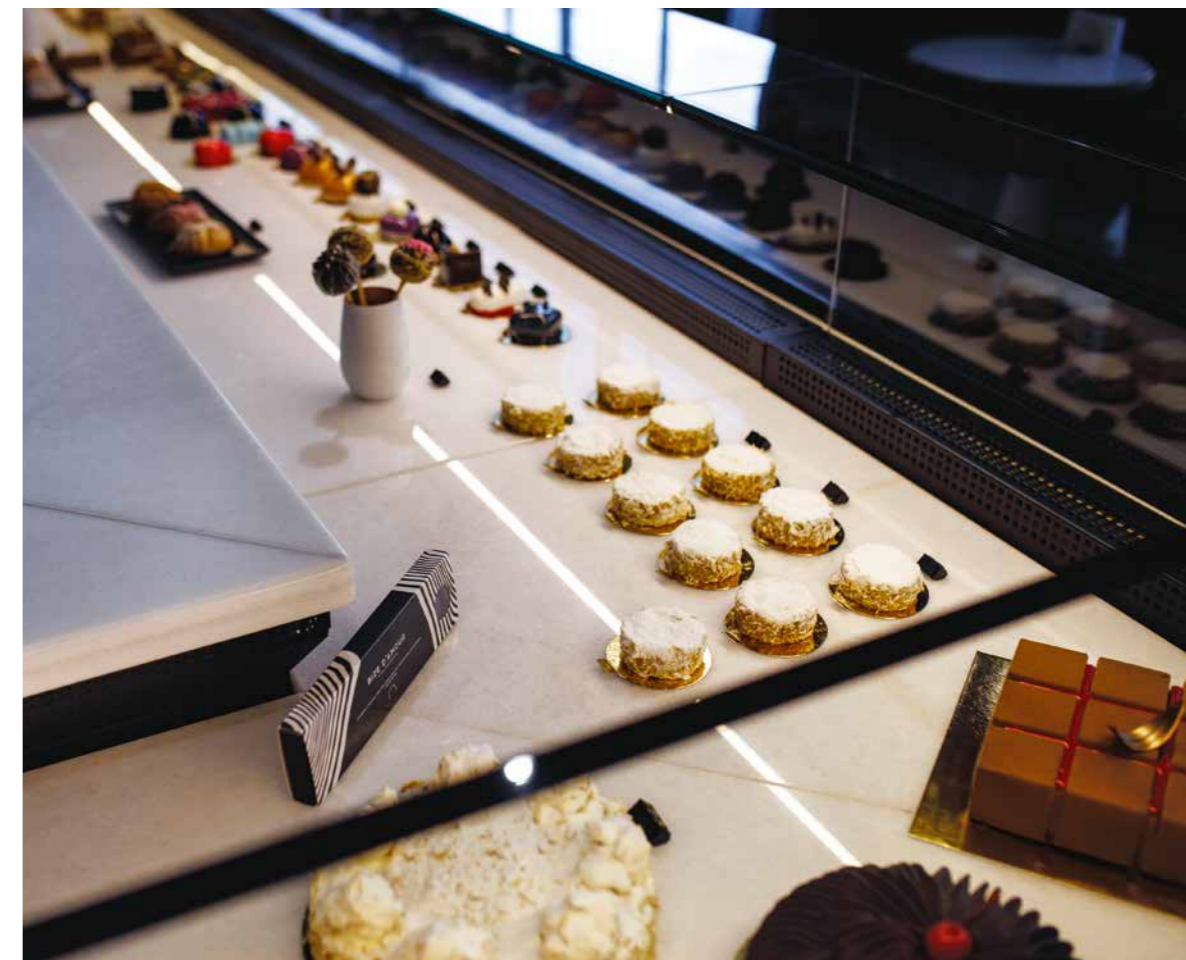
LOCAL
FOOD

Cube Pastry cabinet
+4/+8°C

Cube Chocolate cabinet
+15°C



●
Cube Chocolate
cabinet
with marble
exposition surface
+15°C



for MOZARELLA

Mozzarella - спеціалізована холодильна вітрина для продажу італійського сиру моцарела.

Ідея вітрини - продаж моцарели з дотриманням умов, необхідних для його дозрівання та якості.

Вітрина оснащена автономною системою охолодження. Під'єднується до каналізації.

Температура: +2/+6 °C.

Mozzarella is a specialized refrigerated display for the sale of Italian mozzarella cheese.

The idea of it is to sell mozzarella in compliance with the conditions necessary for its ripening and quality.

The display is equipped with an autonomous cooling system.

Temperature: +2/+6 °C.





for ICE-CREAM

Низькотемпературні вітрини-прилавки ВТ з температурним режимом -20°C для продажу м'якого морозива.

Експозиційна поверхня з нержавіючої сталі має отвори для встановлення гастрономоконтейнерів та опціонально виконується як каскадна.

VT low-temperature displays with a temperature regime of -20°C for the sale of soft ice cream.

The display surface made of stainless steel has holes for the installation of food containers and is optionally executed as a cascade.





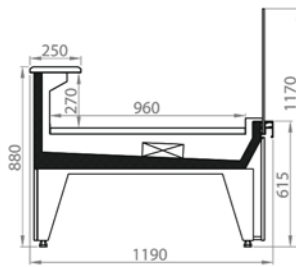
Cubel N
neutral
counter

Cube BT Ice-cream
counter
-20°C

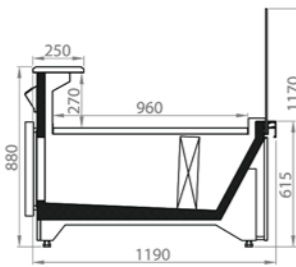
Cube Pastry
counter
+2/+8°C

МОЖЛИВО
в АСОЦІАЦІАЦІ
100 г. 16.50 грн

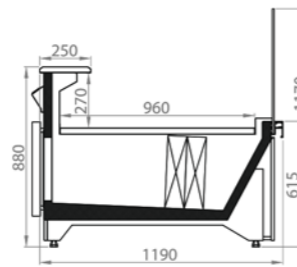
Алкоголь
Контракт



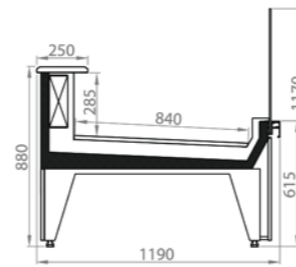
CUBE S
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm



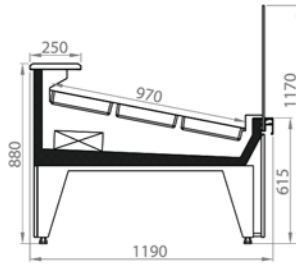
CUBE SO
with additional refrigerated camera
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm



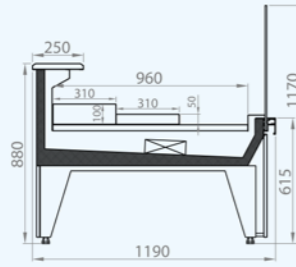
CUBE CS
with cross cooling system
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm



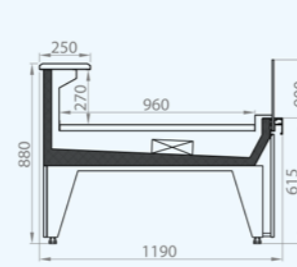
CUBE Meat
with vertical evaporator position
for the corrosion prevention
L= 1250, 2500, 3750 mm



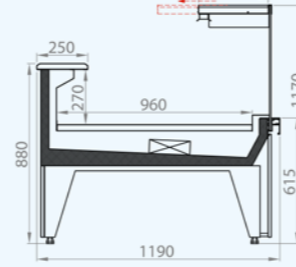
CUBE S
with inclined exposition surface
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm



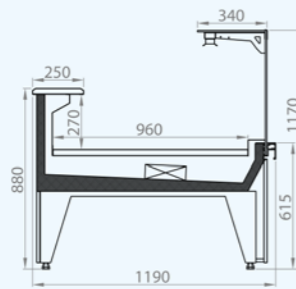
Option: stepped exposure



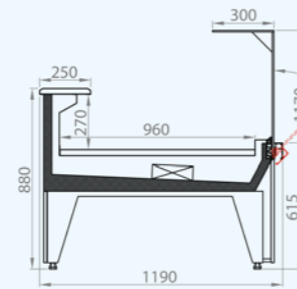
Option: self glass



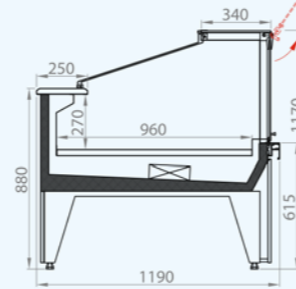
Option: pull-out shelf



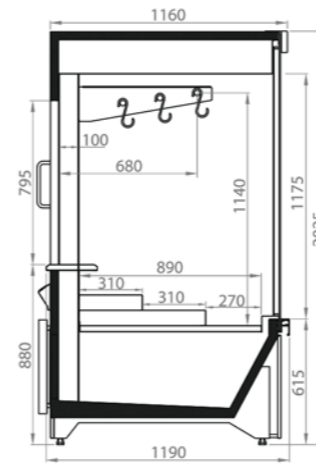
Option: additional shelf



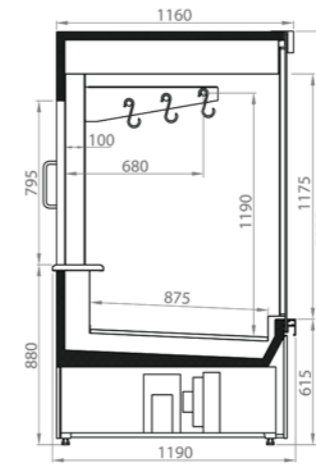
Option: hinged glass and shelf



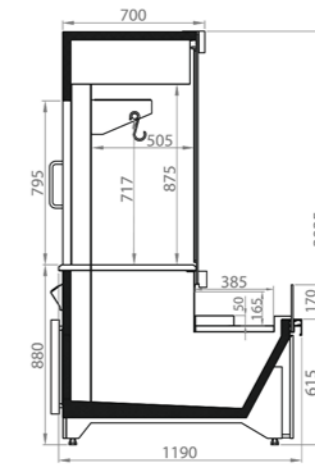
Option: glass hydrolift system



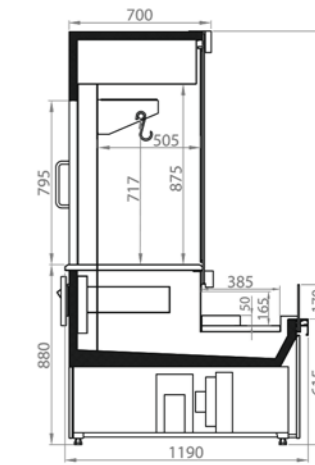
CUBE Prisma
L= 1250 mm



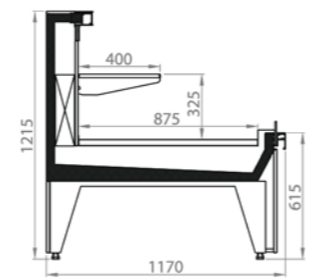
CUBE Prisma
with vertical evaporator position
with built-in unit
L= 1250 mm



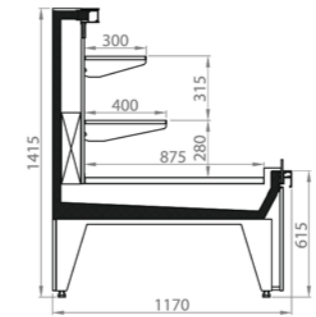
CUBE Prisma Combi
L= 1250 mm



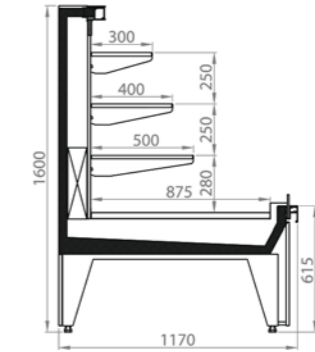
CUBE Prisma Combi
with built-in unit
L= 1250 mm



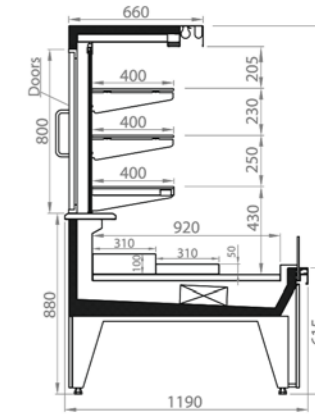
CASPIY CUBE SV
with vertical evaporator position
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



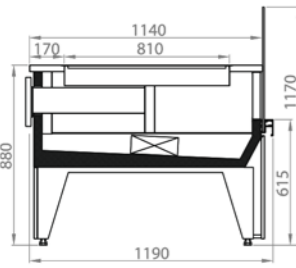
CASPIY CUBE SVM
with vertical evaporator position
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



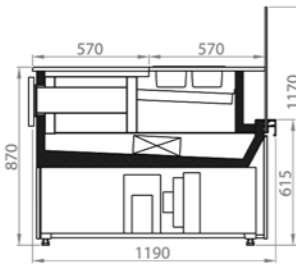
CASPIY CUBE SVH
with vertical evaporator position
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



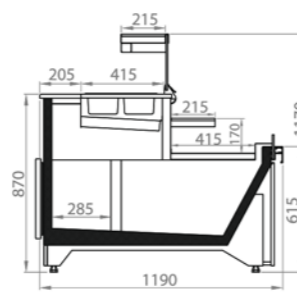
SONET
L= 1250 mm



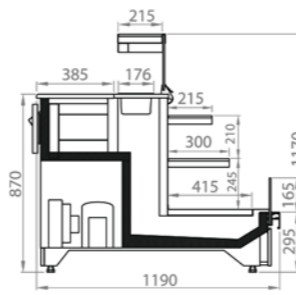
CUBE Salad
L= 1250, 1875, 2500 mm



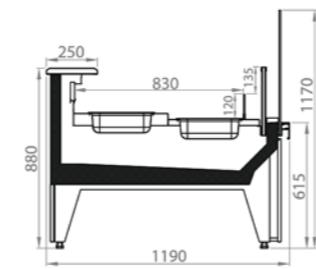
CUBE Pizza/Shawarma
with built-in unit
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



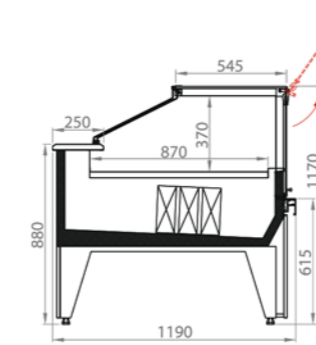
CUBE Combi Sushi
L= 1250, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



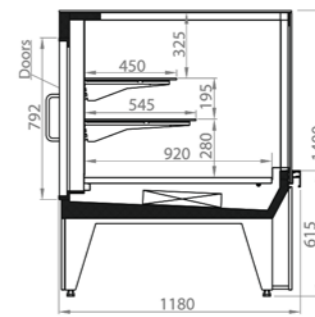
CUBE Combi Sushi
with built-in unit
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



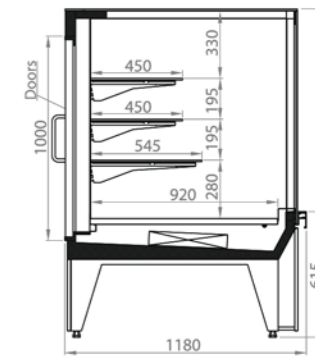
CUBE BT Ice-cream
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



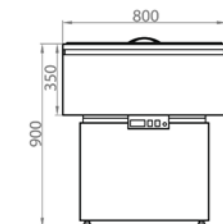
CUBE Chocolate
with high level of exposition
temperature +15°C, humidity 40-50%
L= 1250, 2500, 3750 mm



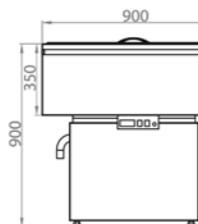
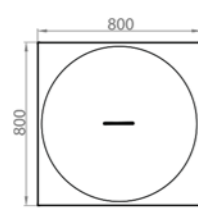
CUBE Pastry 1415
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm



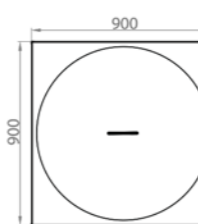
CUBE Pastry 1660
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm

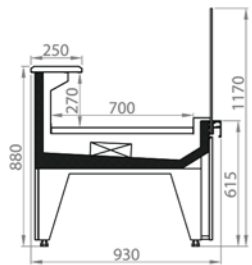


MOZZARELLA - 800

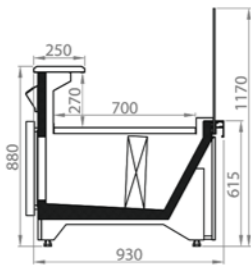


MOZZARELLA - 900

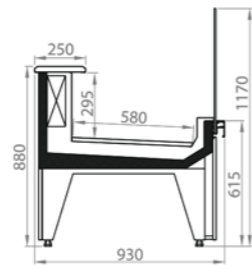




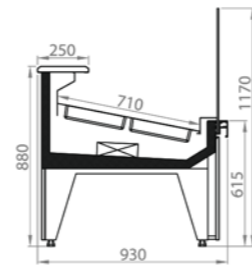
CUBE S Slim
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



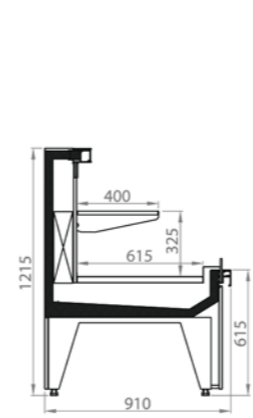
CUBE SO Slim
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



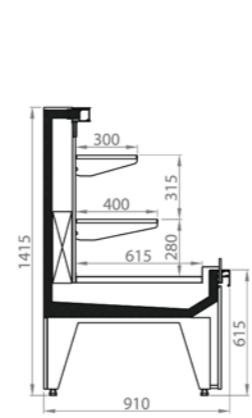
CUBE Meat Slim
with vertical evaporator position
L= 1250, 2500, 3750 mm



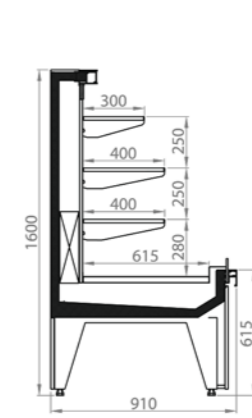
CUBE S Slim
with inclined exposition surface
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm



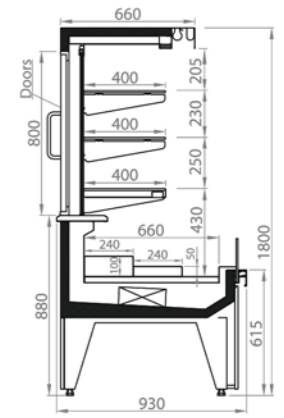
CASPIY CUBE SV Slim
with vertical evaporator position
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



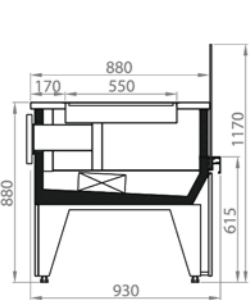
CASPIY CUBE SVM Slim
with vertical evaporator position
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



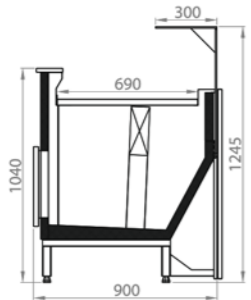
CASPIY CUBE SVH Slim
with vertical evaporator position
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



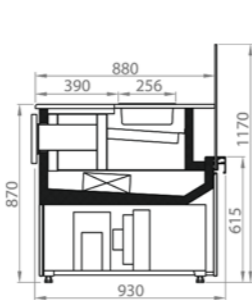
SONET Slim
L= 1250 mm



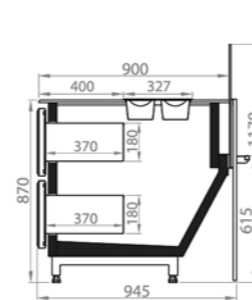
CUBE Salad Slim
L= 1250, 1875, 2500 mm



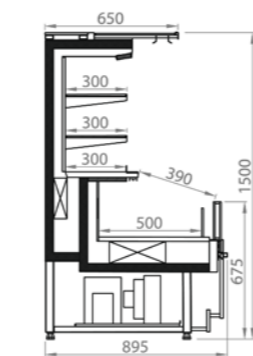
CUBE SO Slim
with high exposure
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm



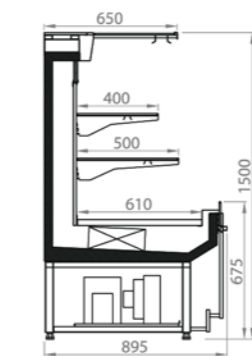
CUBE Pizza/Shawarma Slim
with built-in unit
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



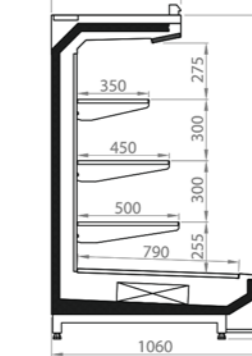
CUBE Pizza Slim
L= 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



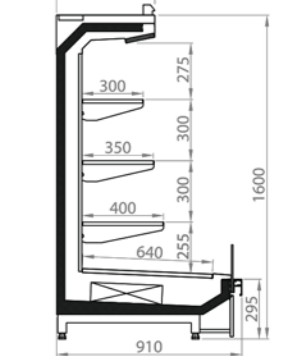
CASPIY Combi Slim
with built-in unit
L= 1250 mm



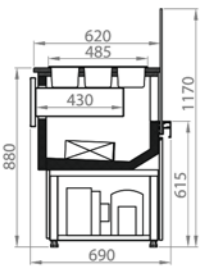
CASPIY Slim
with built-in unit
L= 625, 937, 1250 mm



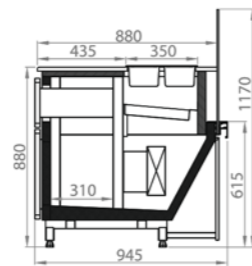
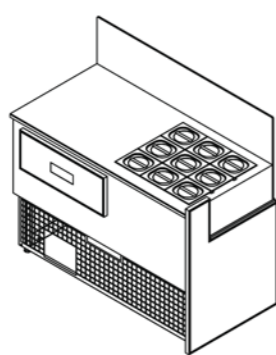
BUTTERFLY CUBE 1600
with double air curtain
L= 1250, 1700, 1875, 2500, 3750 mm



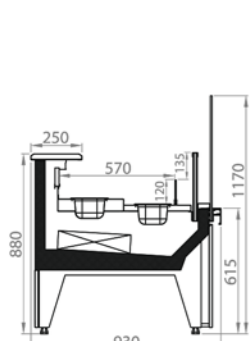
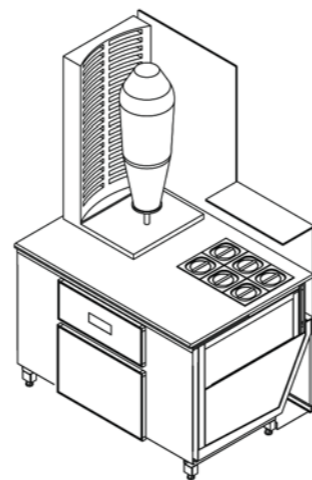
BUTTERFLY CUBE Slim 1600
with double air curtain
L= 1250, 1700, 1875, 2500, 3750 mm



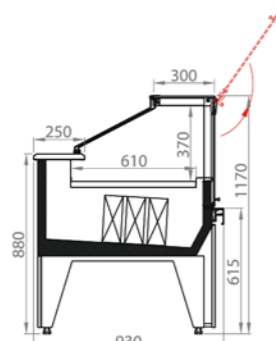
CUBE Pizza Super Slim
with built-in unit
L= 1250 mm
Display case can be equipped
with a marble top



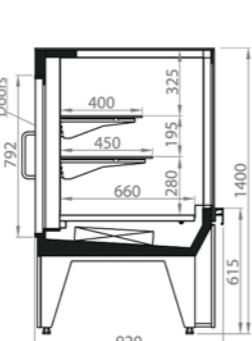
CUBE Shawarma Slim
L= 1250 mm



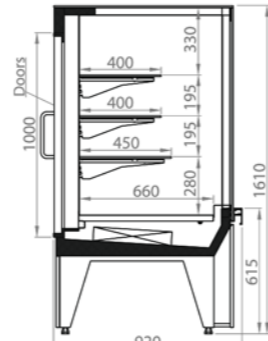
CUBE BT Ice-cream Slim
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



CUBE Chocolate Slim
with high level of exposition
temperature +15°C, humidity 40-50%
L= 1250, 2500, 3750 mm

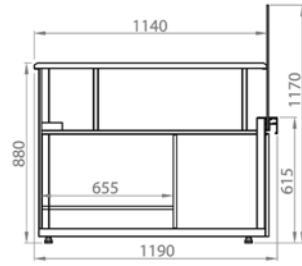
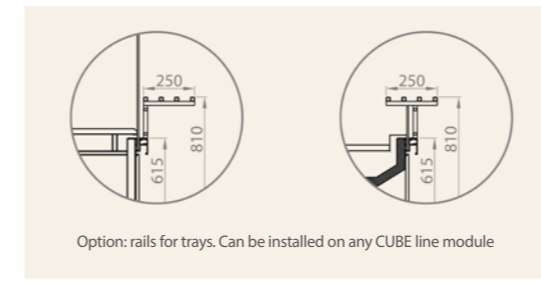
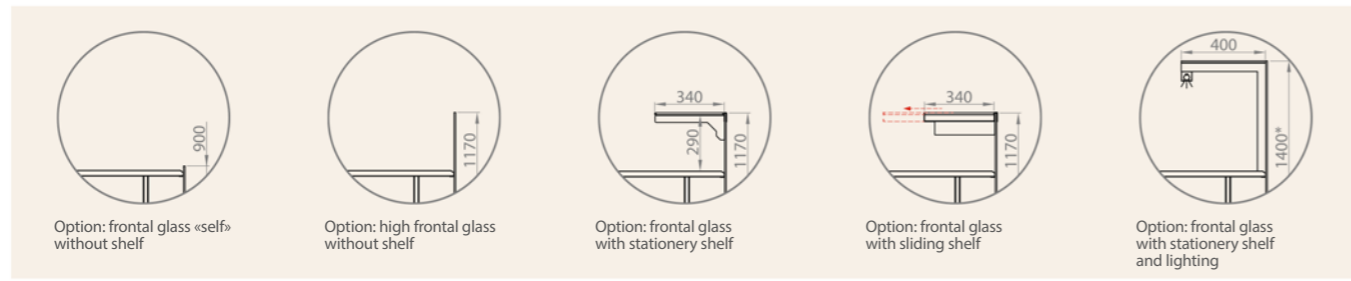


CUBE Pastry 1415 Slim
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm

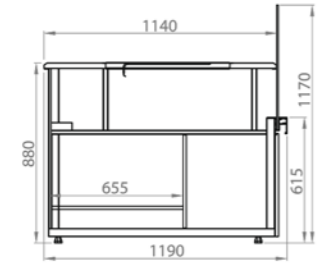


CUBE Pastry 1610 Slim
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm

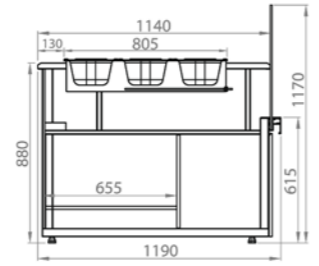




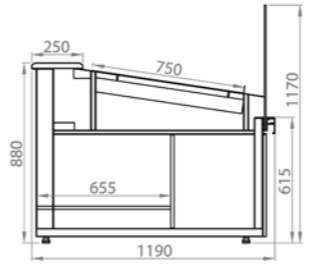
CUBE N neutral
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped with a marble top



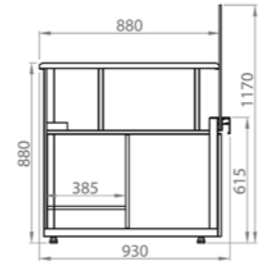
CUBE TC heat table
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped with a marble top



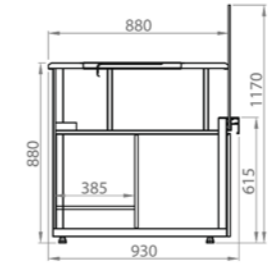
CUBE BM «bain-marie»
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped with a marble top



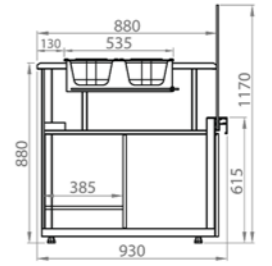
CUBE TC heat table with inclined exposition surface
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



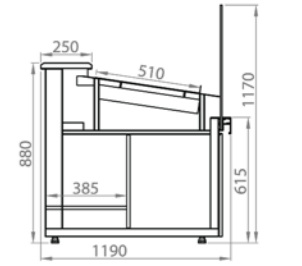
CUBE N Slim neutral
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped with a marble top



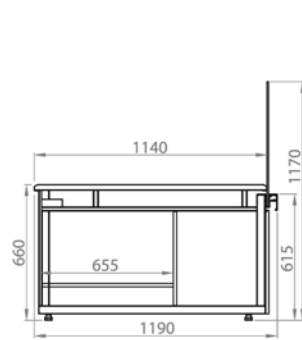
CUBE TC Slim heat table
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped with a marble top



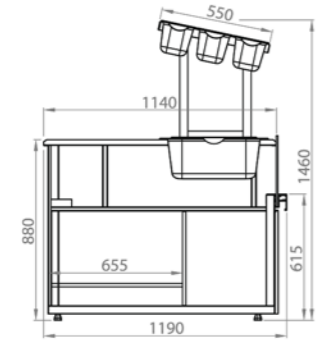
CUBE BM Slim «bain-marie»
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped with a marble top



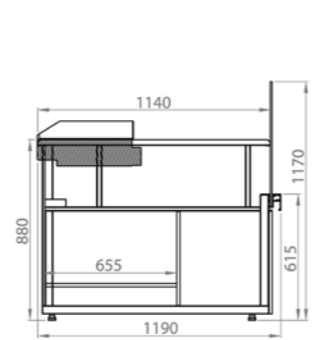
CUBE TC Slim heat table with inclined exposition surface
L= 1250, 1875, 2500 mm



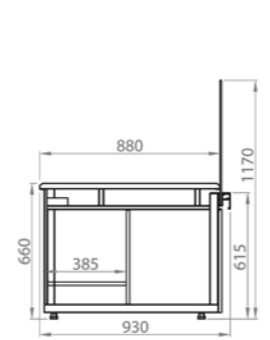
CUBE neutral for soup plate installation with rails for trays
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm



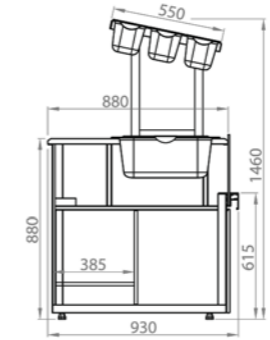
CUBE N neutral for built-in technological and frying equipment
L= 700 mm



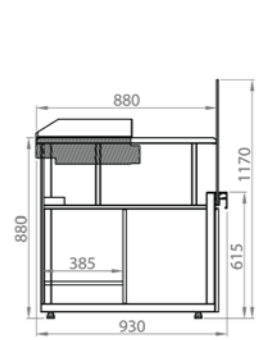
CUBE N for built-in technological and frying equipment
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



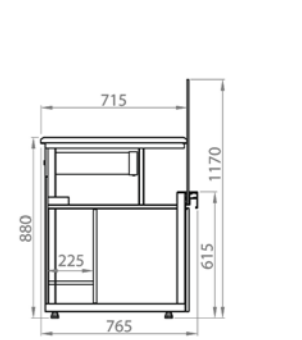
CUBE Slim neutral for soup plate installation with rails for trays
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm



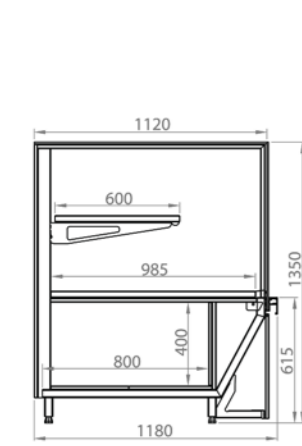
CUBE N Slim neutral for built-in technological and frying equipment
L= 700 mm



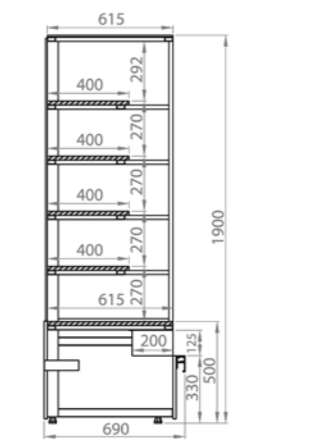
CUBE N Slim for built-in technological and frying equipment
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm



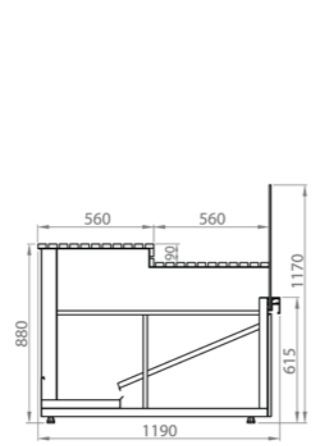
CUBE till module with money case
L= 625, 1250 mm



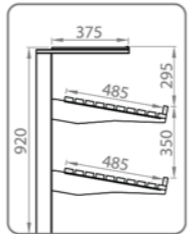
CUBE TC with heated shelf
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



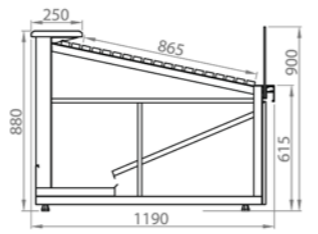
CUBE Pizza/Bakery with wooden and marble heated shelves
L= 1000 mm



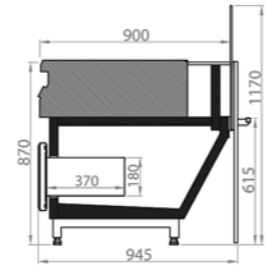
CUBE N Bakery with wooden stepped exposition layout
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



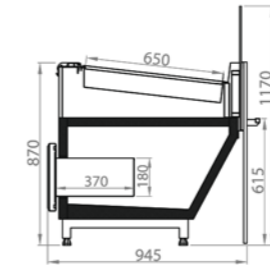
Option: superstructure with wooden shelves



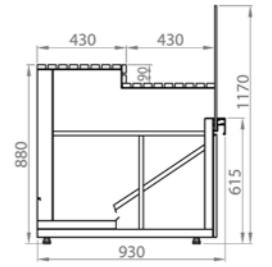
CUBE N Bakery with wooden inclined exposition layout
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



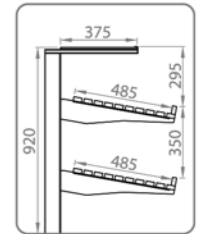
CUBE SO Slim refrigeration cabinet with integrated technological equipment
L= 1250, 1875, 2500 mm



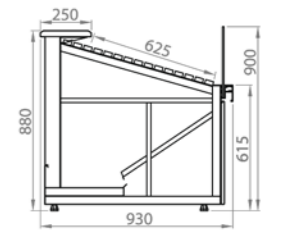
CUBE TC Slim hot cabinet for demonstration of ready meals
L= 1250, 1875, 2500 mm



CUBE N Bakery Slim with wooden stepped exposition layout
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



Option: superstructure with wooden shelves



CUBE N Bakery Slim with wooden inclined exposition layout
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



ПРАЦЮЄМО ДЛЯ РІТЕЙЛА З 1989 РОКУ

Aisberg - провідний український виробник комерційного холодильного обладнання з 1989 року.

Ми виробляємо повний модельний ряд вітрин і холодильних установок для ритейлу – понад 300 ефективних серійних моделей та індивідуальні розробки.

РОЗРОБЛЯЄМО ТА ВИГОТОВЛЯЄМО УНІКАЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ НА ЗАМОВЛЕННЯ

Aisberg об'єднав команду дизайнерів, інженерів та конструкторів, щоб розробляти унікальні рішення та виготовляти спеціалізоване обладнання для кожного Замовника.

ВИКОРИСТОВУЄМО ВИСОКОЯКІСНІ МАТЕРІАЛИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА

Холодильне обладнання Aisberg - це якісна продукція на основі оцинкованої сталі з високоякісним порошковим покриттям, що гарантує довгий строк експлуатації.

У вітринах для продажу продуктів без упаковки або солоних і маринованих продуктів ми використовуємо нержавіючу сталь і термопластове покриття.

WORKING FOR RETAIL SINCE 1989

Aisberg is a leading Ukrainian manufacturer of commercial refrigeration equipment since 1989.

We produce a complete model range of displays and refrigeration units for retail - more than 300 efficient serial models and individual developments.

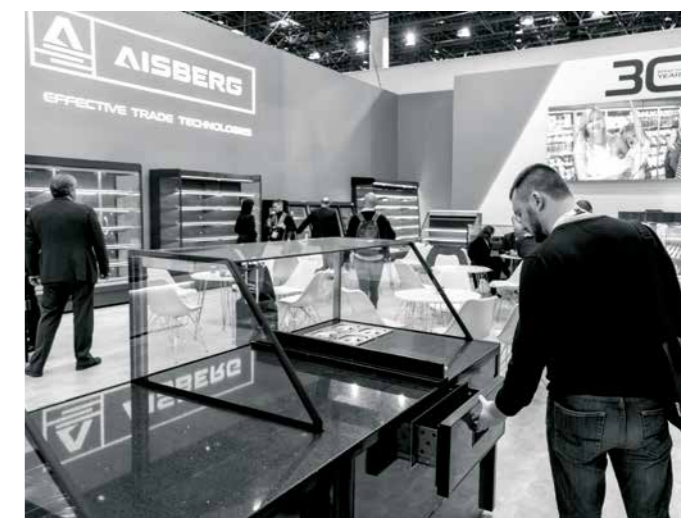
WE DEVELOP AND MANUFACTURE UNIQUE CUSTOM EQUIPMENT

Aisberg has united a team of designers, engineers and developers to develop unique solutions and manufacture specialized equipment for each Customer.

WE USE HIGH-QUALITY MATERIALS AND PRODUCTION TECHNOLOGIES

Aisberg refrigeration equipment is a quality product based on galvanized steel with a high-quality powder coating, which guarantees a long service life.

We use stainless steel and thermoplastic coating in the display cases for selling products without packaging or salted and pickled products.





Aisberg Ltd

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

Aisberg Europe

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



www.AISBERG.com

**EFFECTIVE
TRADE
TECHNOLOGIES**



EFFECTIVE
TRADE
TECHNOLOGIES



ALISBERG