



AISBERG



CUBE

CONTENTS

- 04 Cube line
- 06 Cube advantages
- 12 Cube S | SO | LT
- 16 Front glass options
- 20 Cube CS
- 22 Cube Angles
- 28 Cube Point
- 30 Customized solutions
- 36 Cube N
- 40 Cube Hot
- 48 Cube Pizza
- 50 Cube Pickles
- 52 Cube Combi
- 60 Cube Fish
- 62 Cube Meat
- 64 Cube Prisma
- 70 Cube Pastry
- 76 Cube Chocolate
- 78 Cube Ice-Cream
- 80 Cube N Bakery
- 82 Customized solutions
- 86 Caspiy Cube
- 92 Accessories
- 96 Exterior





Cube

Лінія холодильних прилавків для ефективного продажу всіх категорій продуктів.

Завдяки простій формі, універсальній конструкції, різноманітності модифікацій та матеріалів обробки вітрини Cube інтегруються в будь-які формати та інтер'єри магазинів.

В залежності від категорії продуктів доступні середньотемпературні, низькотемпературні, гарячі та нейтральні прилавки в дизайні Cube.

Відповідна гігієна та довгий строк експлуатації досягаються виготовленням більшості деталей конструкції з оцинкованої сталі (стандарт) або нержавіючої сталі (опціонально). Всі деталі з оцинкованої сталі фарбуються. Корпус вітрин має стійке до корозії термопластове покриття.

Для раціонального використання торгової площі магазину розроблено дві базові ширини вітрин Cube:

- Standard 1190 мм
- Slim 930 мм

Естетика, кольорні рішення, внутрішнє та зовнішнє оздоблення вітрин Cube, особливі елементи конструкції та аксесуари можуть бути замовлені індивідуально для створення стильних сучасних ліній дисплеїв, які потрібні саме вам для ефективного демонстрації продуктів та переваги над конкурентами.

Is a line of refrigerated counters for effective sales of all products categories.

Thanks to the simple form, universal design, variety of modifications and finishing materials, these display cabinets are integrated into any formats and store interiors.

According to the product category, available modifications of Cube display cabinets - medium temperature, low temperature, heating, neutral.

A high sanitary level and a long service life are provided by manufacturing most of the structural parts from galvanized steel (standard) or stainless steel (optional). All galvanized steel parts are coated. The display cabinets body is coated with corrosion-resistant thermoplastic as standard.

For rational use of retail area, there are two main basic widths of Cube display cabinets:

- Standard 1190 мм
- Slim 930 мм

Aesthetics, color solutions, interior and exterior decoration, special design elements and accessories can be ordered individually to create the stylish modern displays for effective product presentation and your advantage over the competition.



Максимальний огляд товару

Конструктивні деталі вітрин, системи фронтального скла, світильники, сервісні аксесуари - все це не відволікає покупця і не затуляє експозицію продуктів. У вітринах Aisberg покупець бачить товар без обмежень.

Простота і лаконічність форми

Продовольчий магазин існує для продажу продуктів, а не холодильників. Тому дизайн та конструкція вітрини мають бути простими і допомагати ефективно продавати продукти.

Спеціалізація під товарні групи

Лінія вітрин Cube має різноманітні модифікації і температурних режимів для різних груп продуктів. Можлива розробка індивідуальних конструкторських рішень для конкретного магазину.

Комплексний антикорозійний захист та тривалий термін експлуатації

Відповідна гігієна та довгий строк експлуатації досягаються виготовленням більшості деталей конструкції вітрин з оцинкованої сталі (стандарт) або нержавіючої сталі (опціонально).

Всі без винятку металеві деталі вітрин Cube проходять хімічне знежирення та фарбуються. Стандартно на внутрішню частину корпусу вітрин наноситься термoplastове покриття, яке повністю перешкоджає доступу кисню до металу та запобігає корозії.

Maximum visibility

Structural details of display cabinets, frontal glass systems, lamps, service accessories do not distract the buyer and do not obscure the products.

Simplicity and laconic form

A grocery store is designed to sell food, not refrigerators. Therefore, the design and construction of the display cabinets should be simple and should promote effective sales.

Specialization in product categories

The Cube showcase line has a variety of modifications and temperature regimes for different product categories. Aisberg designs and manufactures custom-made refrigerated displays for a specific store.

Complex anti-corrosion protection and a long service life

Hygiene and a long service life are achieved by manufacturing most of the construction details of display cabinets from galvanized steel (standard) or stainless steel (optional).

All metal parts of Cube cabinets are chemically degreased and painted. As standard, a thermoplastic coating is applied to the inner part of the display body, which completely prevents access of oxygen to the metal and prevents corrosion.



Енергоефективність

Комплекс енергозберігаючих технологій в холодильному обладнанні

Холодильні вітрини Cube адаптовані для роботи на екологічному холодильному агенті CO₂. Використання CO₂ в якості холодоагенту є енергоефективним, завдяки високим показникам теплообміну і енергоемності.

Енергозберігаючі вентилятори (опція).

Інтелектуальна система відтавання без нагрівальних елементів (стандартна комплектація).

Energy Efficiency

Complex of energy-saving technologies in refrigeration equipment

Cube refrigeration cabinets are adapted to work on eco-friendly CO₂ refrigerant. CO₂ use as a refrigerant is energy-efficient, due to high heat exchange and energy intensity coefficients.

Energy saving fans (optional).

Intelligent defrosting system without heating elements (standard).



Збереження якості продуктів

Інноваційні технології охолодження та відтавання

Робота середньотемпературних вітрин з високою температурою кипіння $-2/-3^{\circ}\text{C}$ зменшує енергоспоживання, тривалість та кількість періодів відтавання, знижує усушку неупакованих продуктів.

Рідинна система відтавання забезпечує ефективне очищення випарників низькотемпературних вітрин 1 раз на добу за 10-15 хвилин. Це значно скорочує підвищення температури продуктів у період відтавання та зменшує сублімацію вологи.

Відтавання низькотемпературних вітрин з вимкненими вентиляторами запобігає різкому зростанню температури в холодильному обсязі вітрини та нагріванню продуктів з утворенням снігу в упаковках.

Спеціалізовані конструктивні рішення для забезпечення високого рівня санітарної обробки та гігієни холодильного обладнання для категорій продуктів - м'яса, риби тощо.

Крос-система охолодження забезпечує стабільну температуру у вітринах під час відтавання не вище $+6^{\circ}\text{C}$. Ефективність підтверджена лабораторними дослідженнями та патентом України.

Preservation of product quality

Innovative cooling and defrosting technologies

The operation of medium-temperature display cabinets with a high boiling point of $-2/-3^{\circ}\text{C}$ reduces energy consumption, the duration and number of defrosting periods, and the drying of unpackaged products.

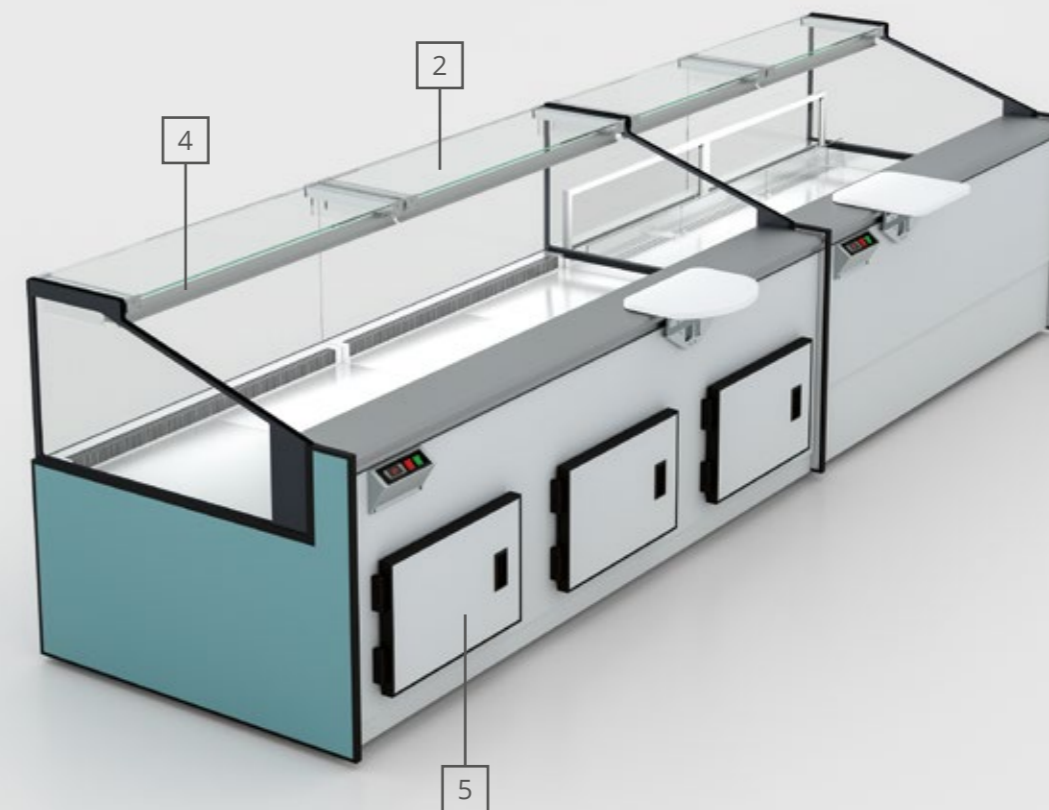
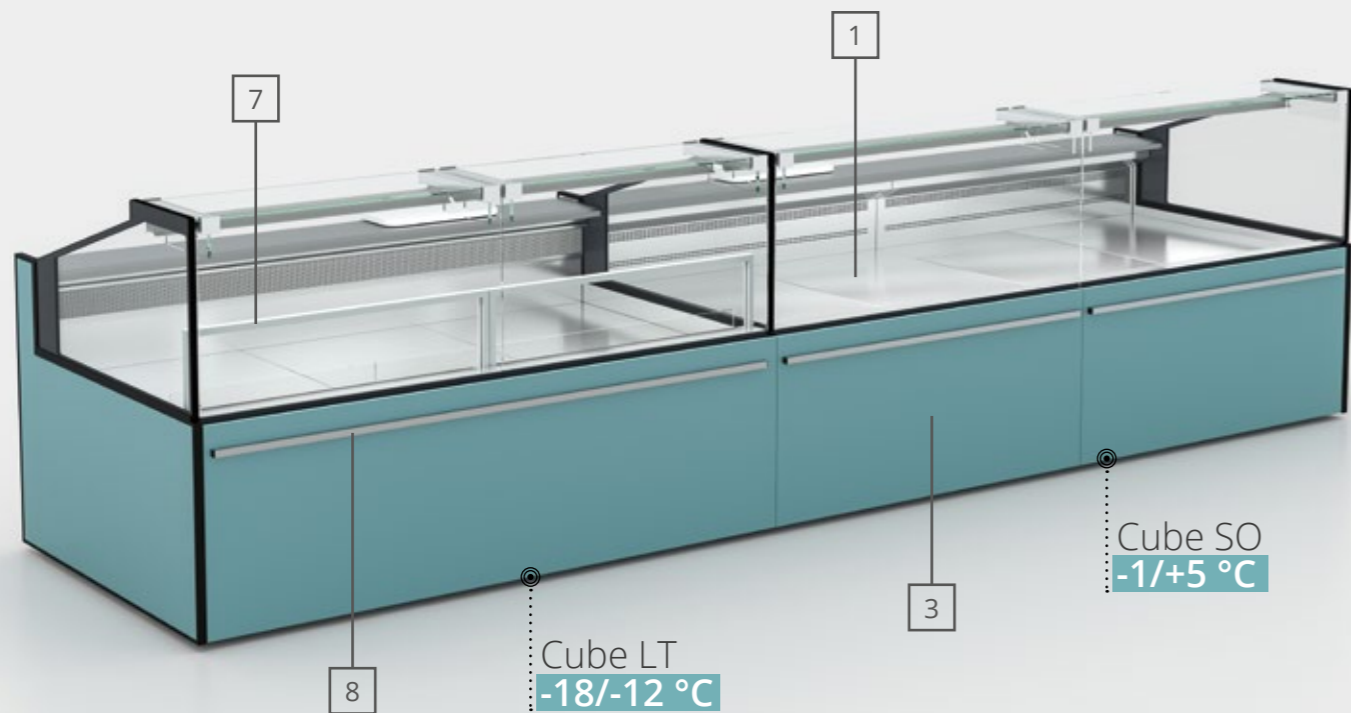
Liquid defrosting system provides effective cleaning of evaporators of low-temperature display cabinets once a day for 10-15 minutes.

Defrosting of low-temperature display cabinets with fans off prevents a rapid temperature rise in the refrigerating volume of the display cabinets and heating of products with the formation of snow in packages.

Special designs for a high level of sanitary and hygiene refrigeration equipment for product categories - meat, fish, etc.

Cross cooling system allows to sharply limit the level of temperature rise of products in the thawing mode not higher than $+6^{\circ}\text{C}$.





Cube S | SO | LT

Холодильні вітрини Cube стандартно мають вентилязоване охолодження, інтелектуальну систему відтавання та підключаються до виносної холодильної системи.

Агрегат вбудовується опціонально.

Всі модифікації вітрин Cube поєднуються в лінію з використанням герметичних перегородок.

Температурні класи:

- M1 -1°C/+5°C
- M2 -1°C/+7°C
- L2 -18°C/-12°C

As standard, Cube refrigerated display cabinets have ventilated cooling, intelligent defrosting system and connect to a remote refrigeration system.

The refrigeration unit is optionally built-in.

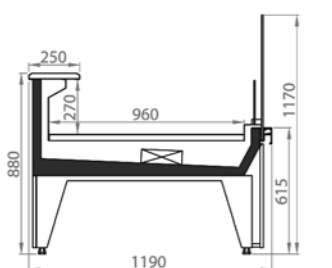
All versions of Cube display cases are multiplexable using sealed partitions.

Temperature classes:

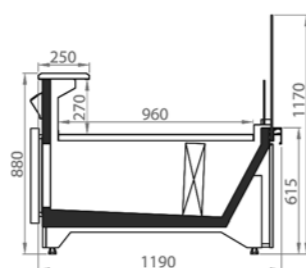
- M1 -1°C/+5°C
- M2 -1°C/+7°C
- L2 -18°C/-12°C

1. Внутрішня обробка з нержавіючої сталі
2. Фронтальне скло зі зсувною полицею
3. Облицювання з оцинкованої сталі, пофарбованої згідно RAL
4. LED-освітлення
5. Додаткова охолоджувана камера
6. Обігрів скла проти запотівання
7. Склопакет
8. Бампер з нержавіючої сталі

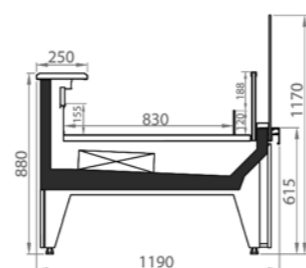
1. Stainless steel interior
2. Front glass with pull-out shelf
3. Galvanized steel facings, painted in any RAL color
4. LED lighting
5. Additional refrigerated chamber
6. Anti-fog glass heating
7. Double glazing
8. Stainless steel bumper



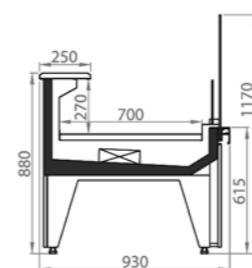
CUBE S
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm



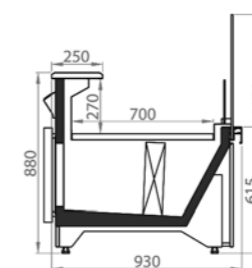
CUBE SO
with additional refrigerated camera
Standard: L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Special: L= 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm



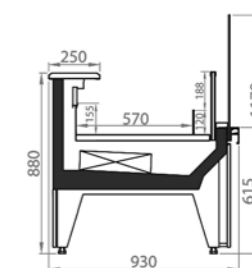
CUBE LT
low-temperature to -18 °C
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



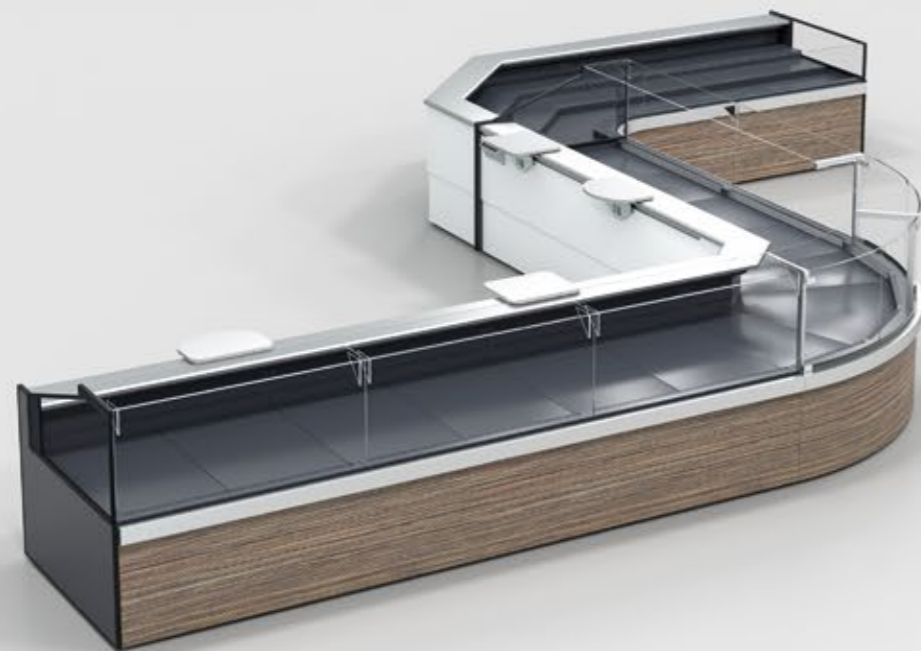
CUBE S Slim
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



CUBE SO Slim
with additional refrigerated camera
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



CUBE LT Slim
low-temperature to -18 °C
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



1. Корпус з оцинкованої сталі з термопластичним покриттям для запобігання корозії
2. Конструкція на основі деталей з оцинкованої сталі з порошковим фарбовим покриттям
3. Стільниця з нержавіючої сталі
4. Панорамне відкидне скло з полицею для максимального огляду продуктів
5. Розкривні фронтальні стекла
6. Алюмінієвий захисний бампер
7. Декоративне облицювання з матеріалу на вибір Замовника
8. Поліуретанова боковина зі склопакетом
9. Self-скло
10. Ступенева експозиційна поверхня
11. Герметична перегородка зі склопакетом

1. Galvanized steel body with thermoplastic anti-corrosion coating
2. Construction based on galvanized steel with paint coating
3. Stainless steel table top
4. Panoramic folding glass with shelf for maximum product visibility
5. Hinged front glasses
6. Aluminum bumper
7. Customized decorative finishing
8. Polyurethane double glazing sidewall
9. Self glass
10. Stepped exposure
11. Sealed double glazing partition

Варіанти скла

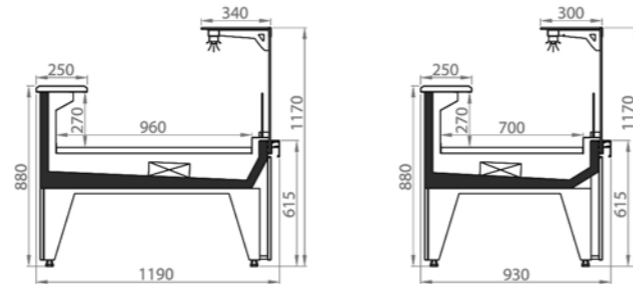
Всі стекла, які Вам потрібні для ефективної торгівлі

Мінімум металевих деталей в конструкції скління вітрин Cube не перешкоджають огляду продуктів. Різноманітні системи відкриття стекол спрощують роботу персоналу щодо санітарної обробки вітрини та оновлення експозиції. Всі стекла та склопакети загартовані та безпечні для персоналу та покупців.

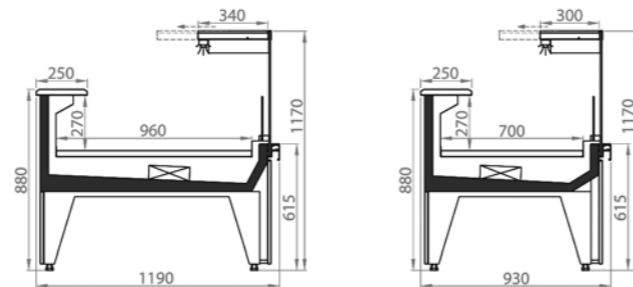
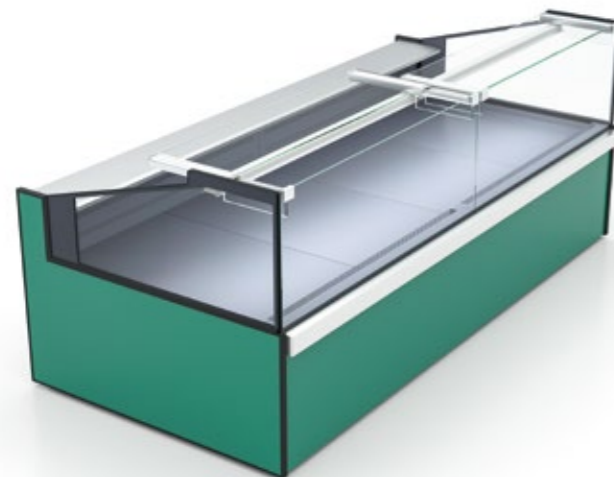
Front glass options

All the corners you need for effective trade

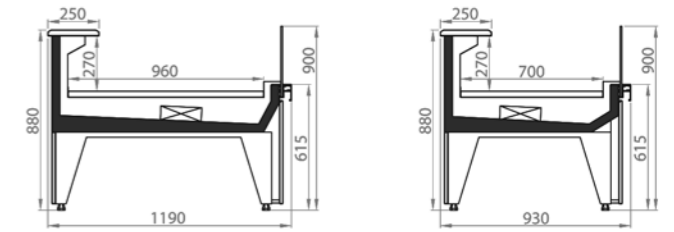
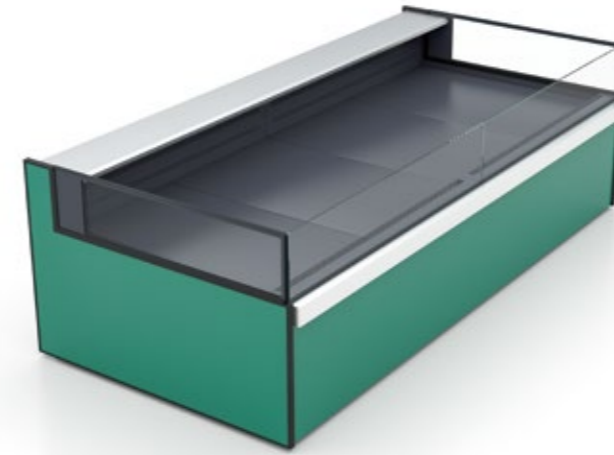
A minimum of structural support parts in the design of the glazing provide a good overview of the products in the Cube cabinets. A variety of glass opening systems for easy sanitization of the display cabinets and renewal of the exposition. All glasses and double glazed windows are tempered and safe for staff and customers.



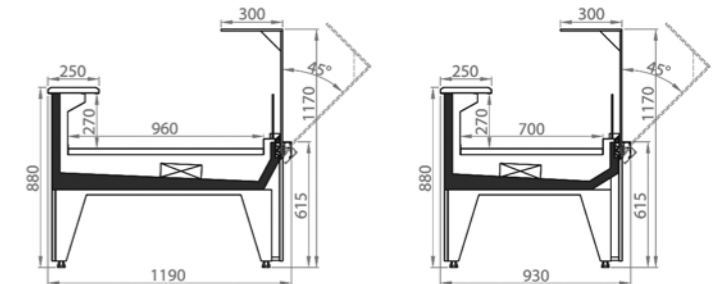
Стационарне скло з полицєю на металевих кронштейнах та LED-освітленням (опція)
Fixed glass with shelf on metal brackets and LED lighting (option)



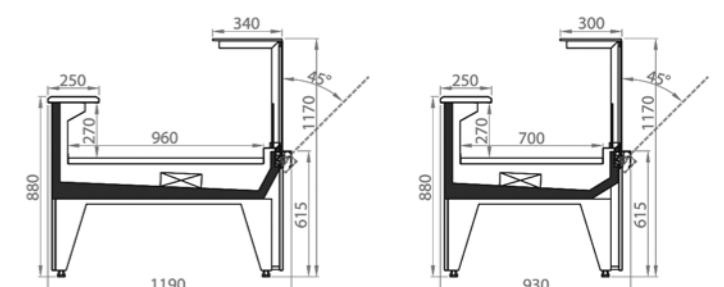
Скло з висувною полицєю та LED-освітленням (опція)
Glass with a pull-out shelf and LED lighting (option)



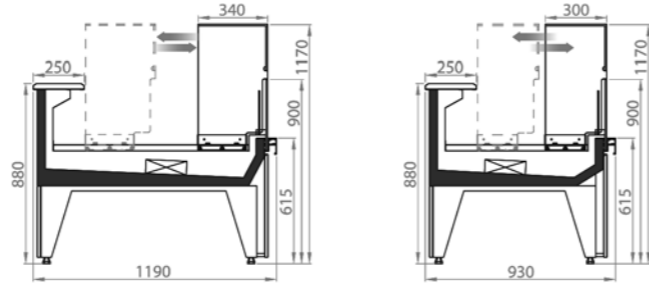
Низьке скло self для самообслуговування
Low self-service glass



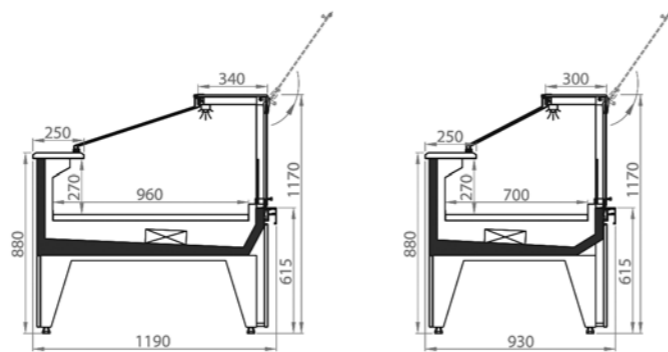
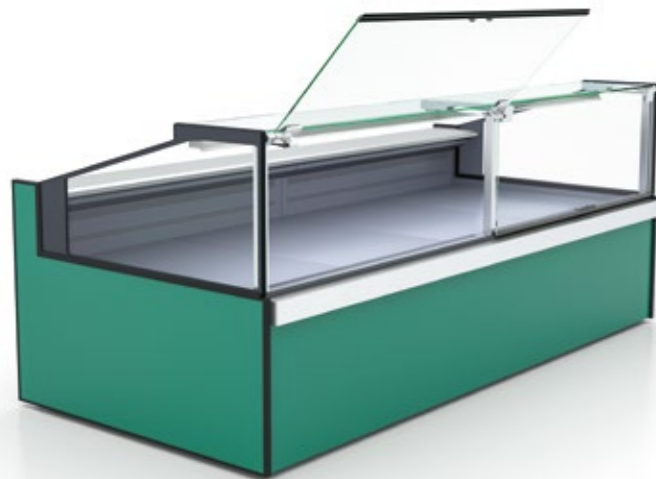
Відкидне панорамне скло з полицєю - для максимального огляду товарів та зручного прибирання
Hinged panoramic glass with a shelf - maximum overview of products and easy cleaning



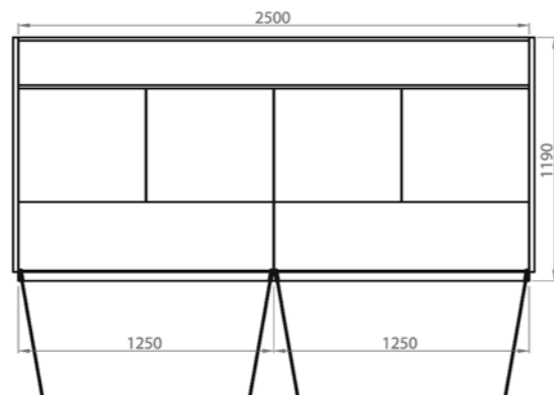
Відкидне фронтальне скло та фіксована полиця на кронштейнах
Hinged glass and fixed shelf



Пересувне скло для трансформації торгівлі через продавця/ самообслуговування
Sliding glass to transform from serve-over to self-service

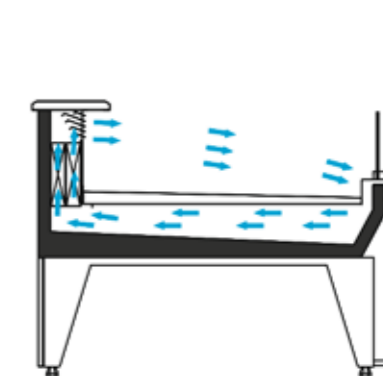


Скло з гідроліфтом для зручного обслуговування вітрини та LED-освітленням (опція)
Hydrolift glass for comfortable display service and LED lighting (option)

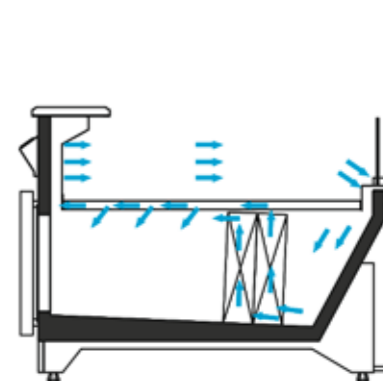


Розкривні фронтальні стекла «комод»
Wardrobe opening front glass



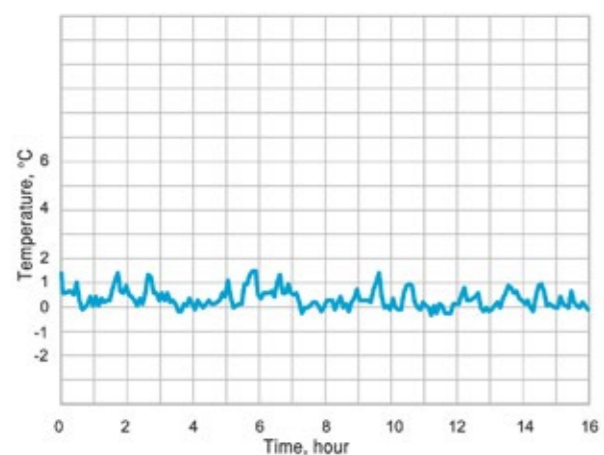


CUBE CS-S
with cross cooling system

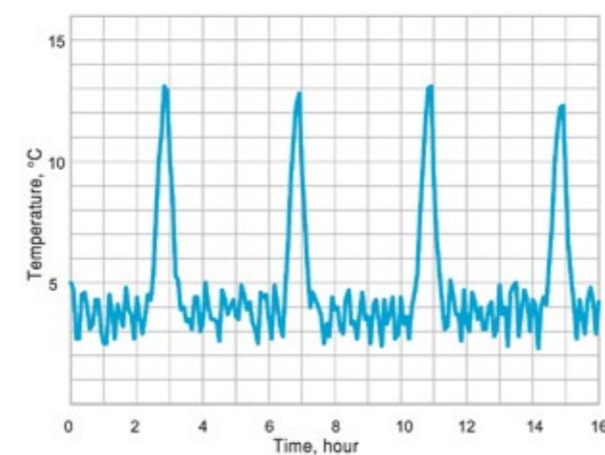


CUBE CS-SO
with cross cooling system

Зміна температури в холодильній вітрині у часі
Temperature fluctuation in the refrigeration cabinet within time



Для вітрини з крос-системою охолодження
Cabinet with cross cooling system



Для стандартної вітрини з вентиляльованим охолодженням
Standard cabinet with forced cooling system

Cross-cooling[®] system

Aisberg developed and patented the Cross-cooling[®] system, which limits the level of temperature rise no more than +6°C during defrosting.

Cross-cooling[®] system advantages:

- temperature in the display cabinet without significant changes during defrosting
- better product quality preservation
- product storage is extended

Cube CS

Крос-система[®] охолодження

Крос-система[®] охолодження дозволяє різко обмежити підйом температури продукту у режимі відтавання вітрини не вище +6°C.

Переваги Крос-системи[®]:

- стабілізація температури у вітрині під час відтавання
- збереження якості продуктів
- подовження терміну зберігання продуктів
- товар, упакований у плівку, не втрачає своєї візуальної привабливості, тому що плівка не запітніє



Кутові модулі Cube

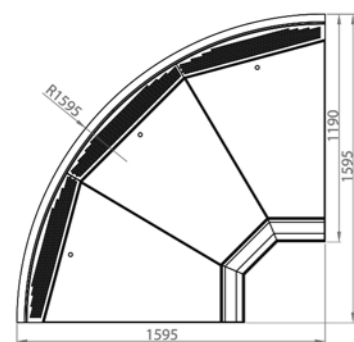
Кутові модулі Cube для створення холодильних ліній будь-яких конфігурацій

Універсальний дизайн вітрин Cube дозволяє створювати холодильні лінії будь-якої конфігурації, яка враховує геометрію приміщення. Для цього використовуйте різноманітні кутові елементи 45° або 90°, наружні та внутрішні, сферичні, прями або трапеція. Всі кутові модулі мають середньотемпературний режим охолодження.

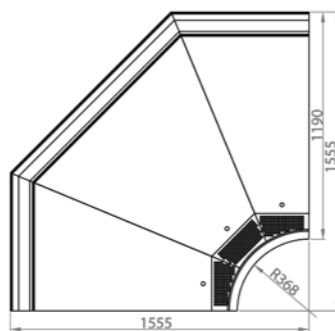
Cube Angles

Angles Cube modules to create refrigeration lines of any configuration

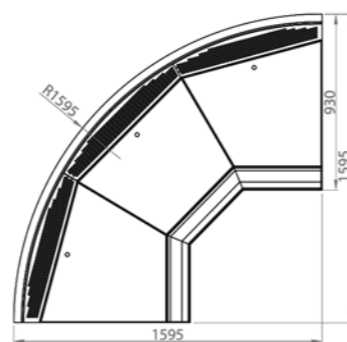
The universal design of Cube display cabinets creates refrigeration lines of any configuration according with the store hall geometry. For this, there are a variety of 45° or 90° corner elements, external and internal, spherical, raight or trapezium. All corner modules have a medium-temperature cooling mode.



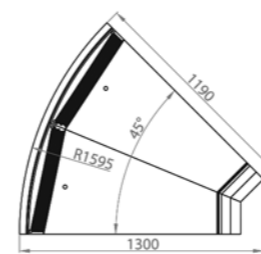
CUBE
90° open cylindrical angle



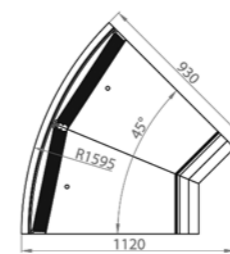
CUBE
90° closed cylindrical angle



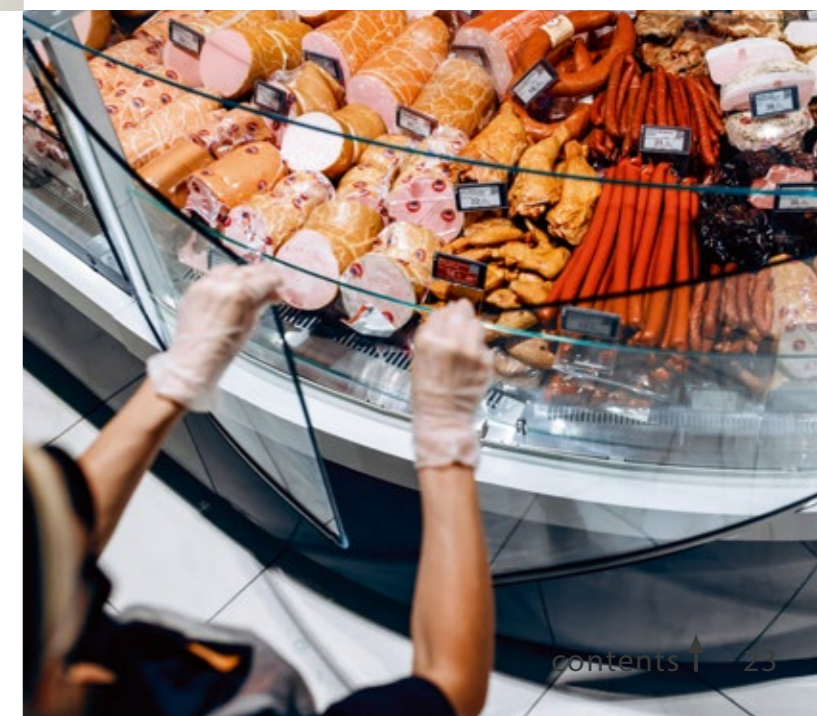
CUBE Slim
90° open cylindrical angle



CUBE
45° open cylindrical angle

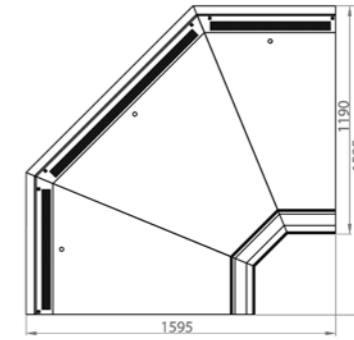


CUBE Slim
45° open cylindrical angle

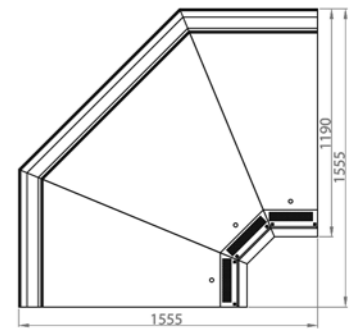




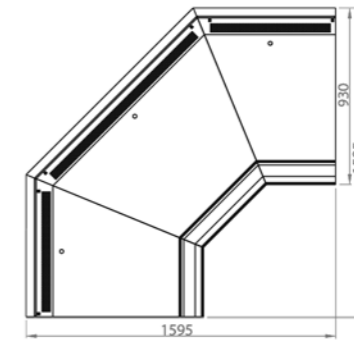
Кутові модулі Cube Cube Angles



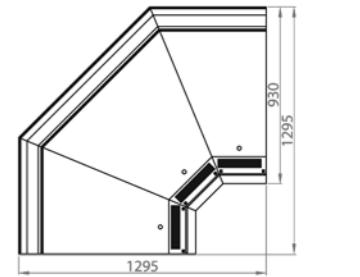
CUBE
90° open trapezium angle



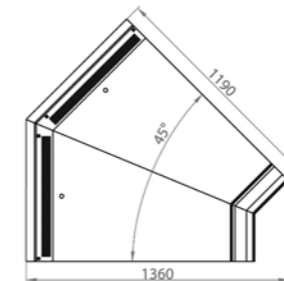
CUBE
90° closed trapezium angle



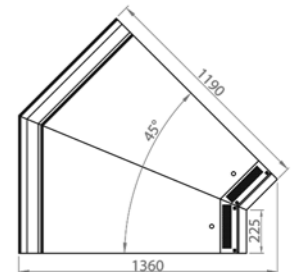
CUBE Slim
90° open trapezium angle



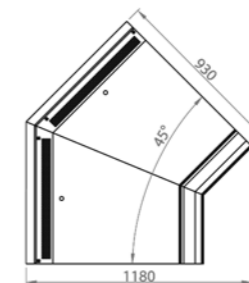
CUBE Slim
90° closed trapezium angle



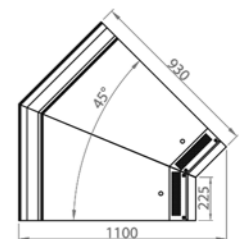
CUBE
45° open trapezium angle



CUBE
45° closed trapezium angle

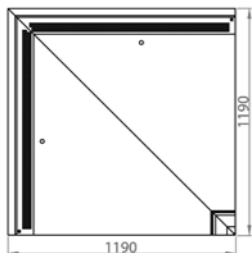


CUBE Slim
45° open trapezium angle

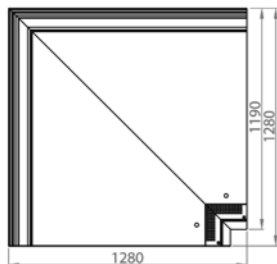


CUBE Slim
45° closed trapezium angle

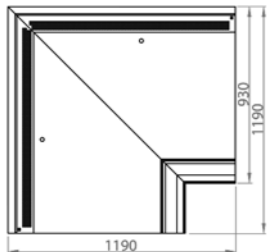
Кутові модулі Cube Cube Angles



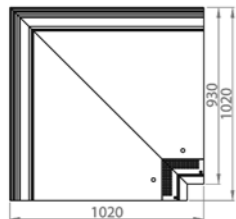
CUBE
90° open right angle



CUBE
90° closed right angle

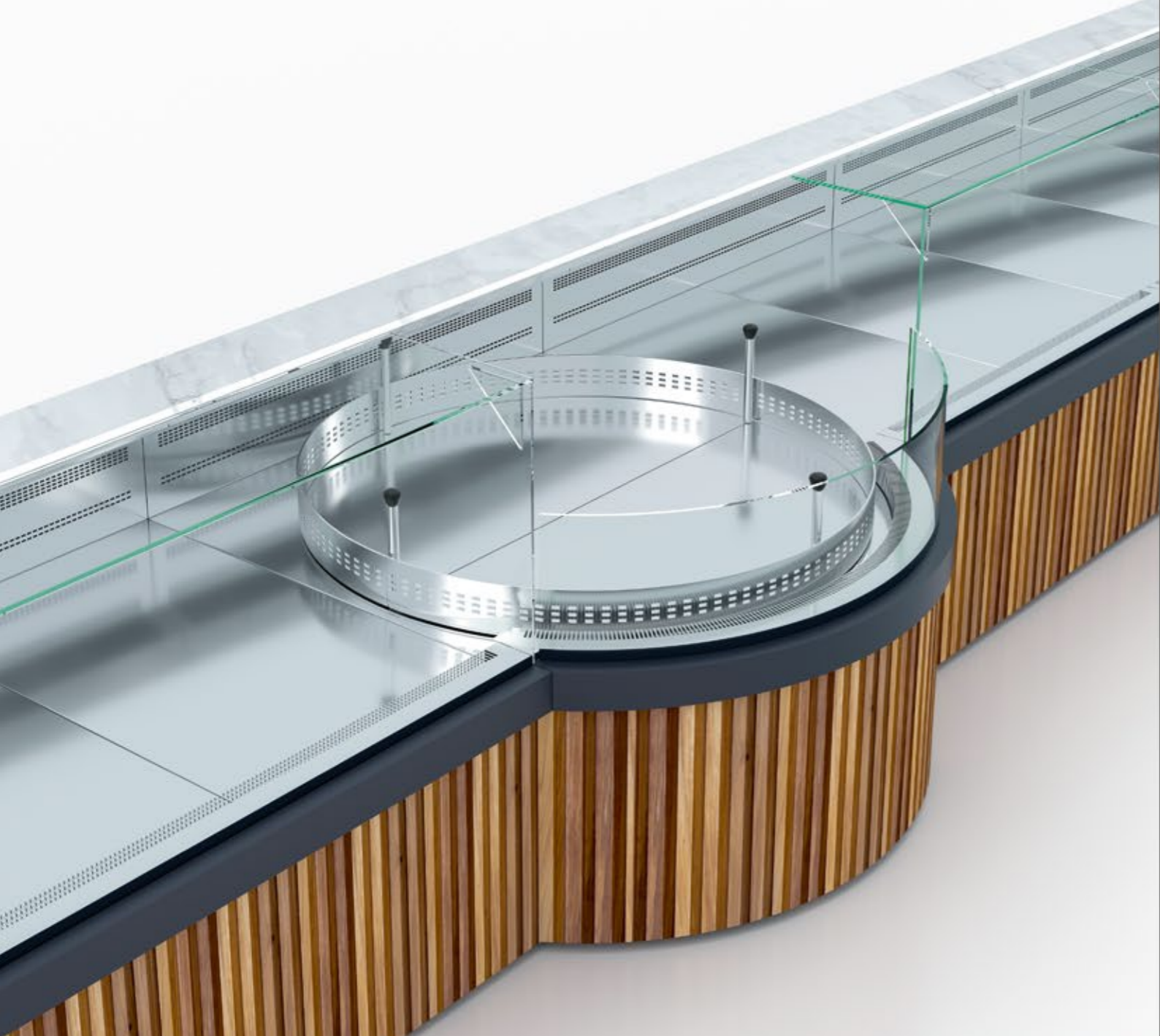


CUBE Slim
90° open right angle



CUBE Slim
90° closed right angle





Cube Point

Концепція, яка привертає увагу покупців

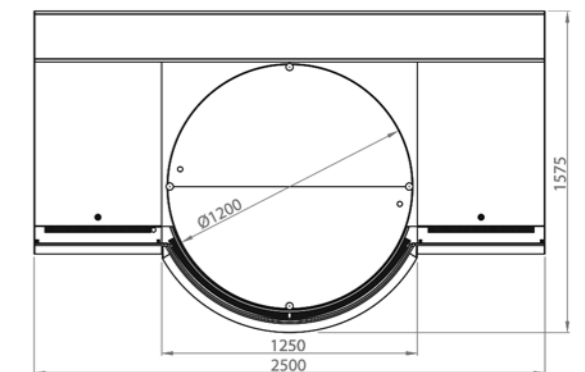
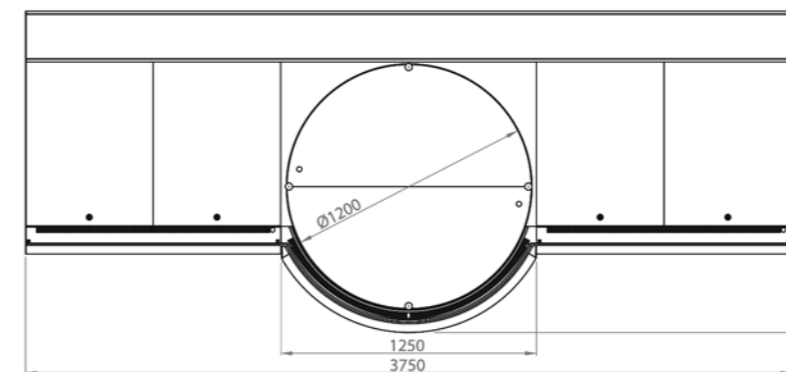
Cube Point - це холодильна середньотемпературна вітрина з напівкруглим презентаційним модулем self-service. Активний продаж забезпечений завдяки автоматичному обертанню напівкруглої зони експозиції.

- температурний режим +2/+4 °C
- довжина 2500, 3750 мм
- внутрішня обробка з нержавіючої сталі
- автоматичне обертання експозиційної поверхні в напівкруглому модулі
- більше простору для презентацій продуктів
- експозиційна площа напівкруглого модуля 1,12м²

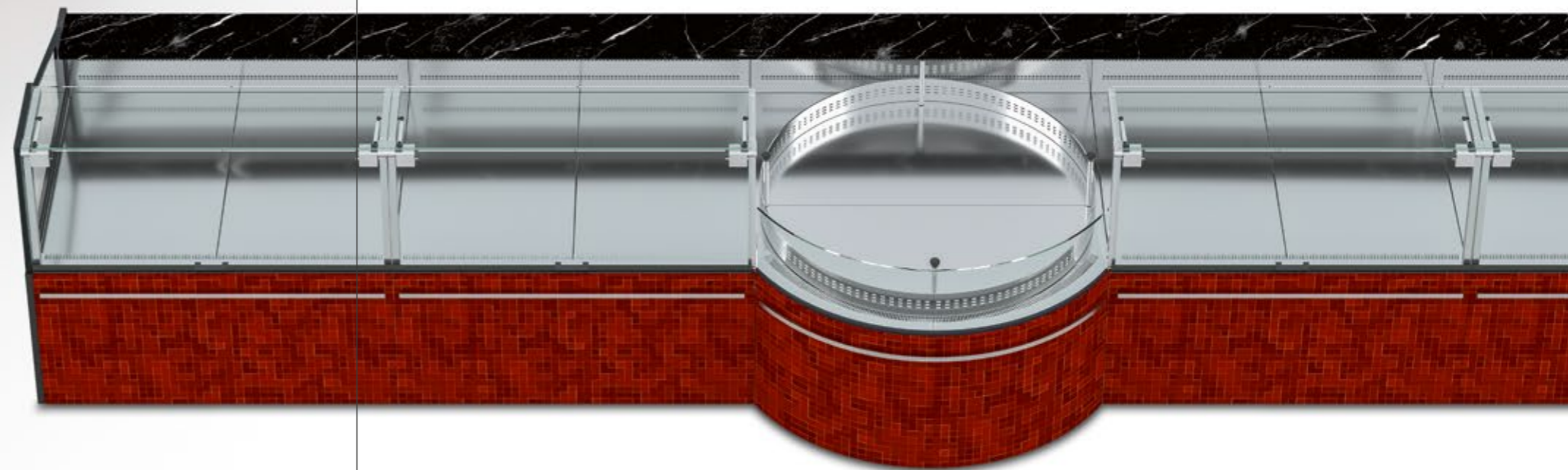
Concept that attracts customers attention

Cube Point is a refrigerating medium-temperature display cabinets with a self-service semicircular presentation module. Active sales are provided by automatic rotation of the semicircular surface.

- temperature +2/+4 °C
- L=2500, 3750 mm
- stainless steel interior
- automatic rotation of the exposure surface in the semicircular module
- more space for product presentations
- the exposure surface of the semicircular module is 1,12m²



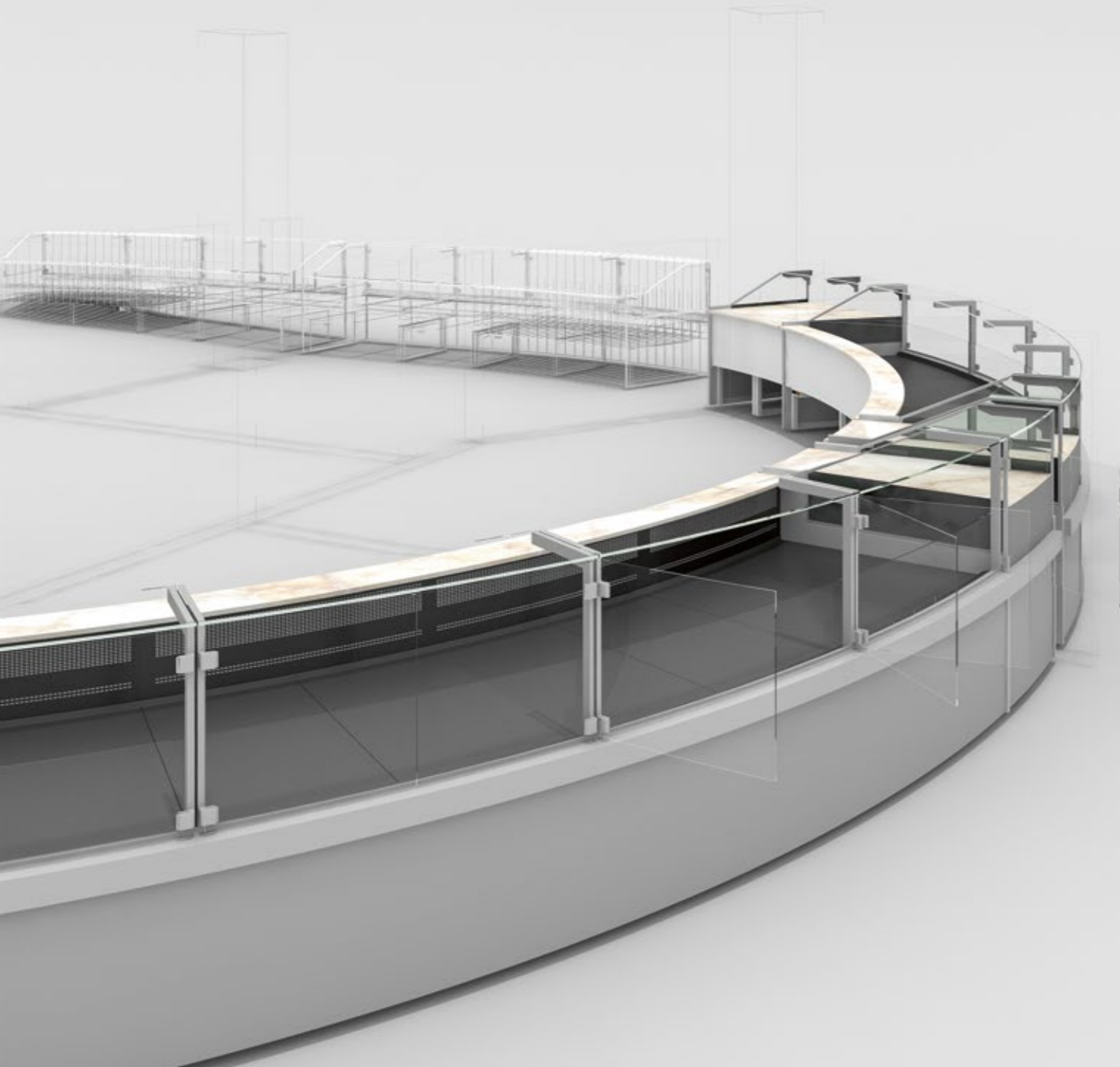
CUBE Point
with a self-service semicircular presentation module
Standard: L= 2500, 3750 mm



Кастомізовані рішення

Ефективне використання торговельної площі

Холодильні вітрини напівкруглої форми завжди мають особливу функцію експозиційного центру магазину або підсилюють геометрію та архітектурну стилістику інтер'єру. Aisberg має досвід у проектуванні та виготовленні сегментованих холодильних ліній з будь-яким радіусом вигину. Після монтажу та декорування такі вітрини виглядають як цілісні лінії з вражаючою геометрією.



Customized solutions

Effective use of the commercial area

Semi-circular refrigerated display counters always have a special function of the exhibition center of the store or reinforce the geometry and architectural style of the interior. Aisberg has experience in designing and manufacturing segmented refrigeration lines with any bend radius. After installation and decoration, such displays look like solid lines with an impressive geometry.





Кастомізовані рішення

Вражаюча експозиція та ергономіка покупки

Холодильні острови на конструктивній базі Cube S, Cube S Slim - ефективне рішення для продажу свіжих продуктів - зелені, ягід, фруктів та овочів, солінь, фрешей, салатів та йогуртів.

Кожний острів вітрин має унікальні розміри та комплектацію, оптимальний розмір експозиційних поверхонь, адже проектується та виготовляється на замовлення. Можлива кастомізація не тільки за конструкцією та розмірами, а також за матеріалами обробки, системою охолодження.

За умови вбудованого агрегату можна встановити острів у вже працюючому магазині.

Customized solutions

Impressive exposure and ergonomics of purchase

Refrigeration islands on the Cube S and Cube S Slim designs base are an effective solution for the sale of fresh products - greens, berries, fruits and vegetables, pickles, fresh juices, salads and yogurts.

Each displays island has unique dimensions and equipment, the optimal size of display surfaces, because it is designed and manufactured to order. Customization is possible not only by design and dimensions, but also by finishing materials, cooling system.

If the unit is built-in, it is possible to install an island in an already working store.



Model	Standard length*, mm	Sidewall, mm	Display surface, m ²	Net volume, m ³	Temperature class	Voltage, V
Cube S	1250	26	1.20	0.18	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.80	0.27		
	2500		2.40	0.36		
	3750		3.60	0.54		
Cube S Slim	1250	26	0.87	0.14	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.30	0.20		
	2500		1.74	0.28		
	3750		2.61	0.42		
Cube SO	1250	26	1.20	0.45	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.80	0.68		
	2500		2.40	0.91		
	3750		3.60	1.37		
Cube SO Slim	1250	26	0.87	0.32	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.30	0.49		
	2500		1.74	0.65		
	3750		2.61	0.99		
Cube CS-S	1250	26	1.11	0.29	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.67	0.43		
	2500		2.23	0.58		
	3750		3.34	0.87		
Cube CS-S Slim	1250	26	0.79	0.21	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.18	0.31		
	2500		1.58	0.41		
	3750		2.37	0.62		
Cube CS-SO	1250	26	1.2	0.42	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.8	0.64		
	2500		2.4	0.85		
	3750		3.6	1.27		
Cube CS-SO Slim	1250	26	0.87	0.33	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
	1875		1.30	0.50		
	2500		1.74	0.66		
	3750		2.61	0.99		
Cube LT	1250	40	1.04	0.16	L2 = -18°C/-12°C	380
	1875		1.56	0.24		
	2500		2.08	0.32		
	3750		3.11	0.48		
Cube LT Slim	1250	40	0.71	0.11	L2 = -18°C/-12°C	380
	1875		1.07	0.17		
	2500		1.43	0.22		
	3750		2.14	0.33		

*Cube S/SO/CS special length: 625, 937, 1500, 2812, 3125 mm.

Model	Display surface, m ²	Net volume, m ³	Temperature class	Voltage, V
Cube 90° EXT Trapezium	1.57	0.24	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
Cube 90° INT Trapezium	1.55	0.23		
Cube 45° EXT Trapezium	0.78	0.12		
Cube 45° INT Trapezium	0.77	0.11		
Cube 90° EXT Cylindrical	1.40	0.21	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
Cube 90° INT Cylindrical	1.38	0.21		
Cube 45° EXT Cylindrical	0.70	0.11		
Cube 90° EXT Right	1.33	0.20	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
Cube 90° INT Right	1.34	0.20		
Cube Slim 90° EXT Trapezium	1.17	0.18	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
Cube Slim 90° INT Trapezium	1.13	0.17		
Cube Slim 45° EXT Trapezium	0.59	0.09		
Cube Slim 45° INT Trapezium	0.57	0.09	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
Cube Slim 90° EXT Cylindrical	1.10	0.17		
Cube Slim 45° EXT Cylindrical	0.55	0.08	3M1= +5/-1 °C 3M2= +7/-1 °C	220
Cube Slim 90° EXT Right	1.02	0.15		
Cube Slim 90° INT Right	1.04	0.15		

«Айсберг» Лтд. як виробник залишає за собою право змінювати технічні характеристики обладнання без попереднього повідомлення
«Aisberg» Ltd. as the manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice



Cube N

Cube N - прилавки в дизайні Cube, які використовуються для демонстрації та продажу продуктів, які не потребують спеціального температурного режиму, або як сервісні прилавки для приготування, зважування та пакування продуктів. Різноманітність функцій цих вітрин забезпечується конструктивними модифікаціями.

Всі нейтральні вітрини з'єднуються в лінію з тепловими та холодильними вітринами Cube.

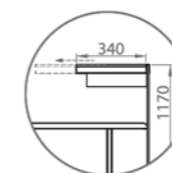
Якщо колони торговельного залу заважають ефективному розміщенню гастрономічних островів або ліній, ця проблема вирішується за допомогою нейтральних прилавків Cube N спеціальної конструкції та розмірів. Таким чином, колони вбудовуються в лінію вітрин з максимально ефективним використанням торгового простору.

Cube N - counters in the Cube design, which are used for the presentation and sale of products without a special temperature regime, or as service counters for weighing and packing products. The functional variety of these display cabinets is ensured by design modifications.

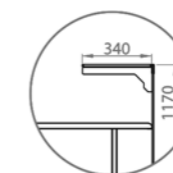
All neutral Cube counters are connected in a line with Cube hot and refrigerated display cabinets.

If the columns of the store sales area prevent the efficient placement of gastronomic islands or lines, this problem is solved with neutral Cube N counters of special design and dimensions. Thus, the columns are built into the line of display cabinets with the most efficient use of the retail area.

Frontal glass modifications in the hot and neutral Cube displays



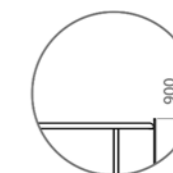
Option: frontal glass modification with sliding shelf



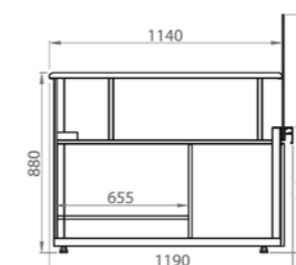
Option: frontal glass modification with stationary shelf



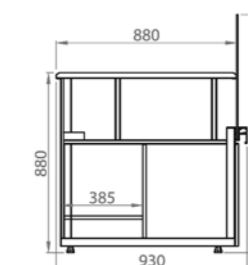
Option: high frontal glass modification without shelf



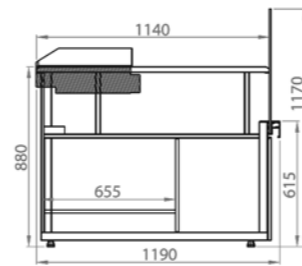
Option: frontal glass «self» modification without shelf



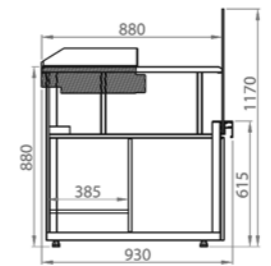
CUBE N neutral
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped with a marble top



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



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



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



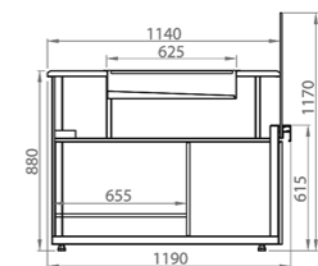
Cube N

Для приготування свіжих продуктів в торговому залі на замовлення покупця - млинців, сендвічів, бургерів, картоплі фрі - в конструкцію нейтральних вітрин Cube N можливо вбудувати технологічне обладнання (грилі, фрай-топи, млинниці, фрітюри тощо).

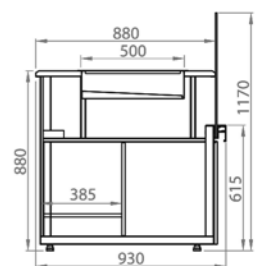
Для соків фреш, свіжих фруктових салатів, йогуртів на льоду пропонуємо версію вітрини Cube N з герметичною ємністю з нержавіючої сталі, яку заповнюють льодом.

For cooking fresh products in the trade area at the customer's order - pancakes, sandwiches, burgers, french fries - it is possible to build technological equipment (grills, fry-tops, pancake makers, fryers, etc.) into the construction of neutral Cube N counters.

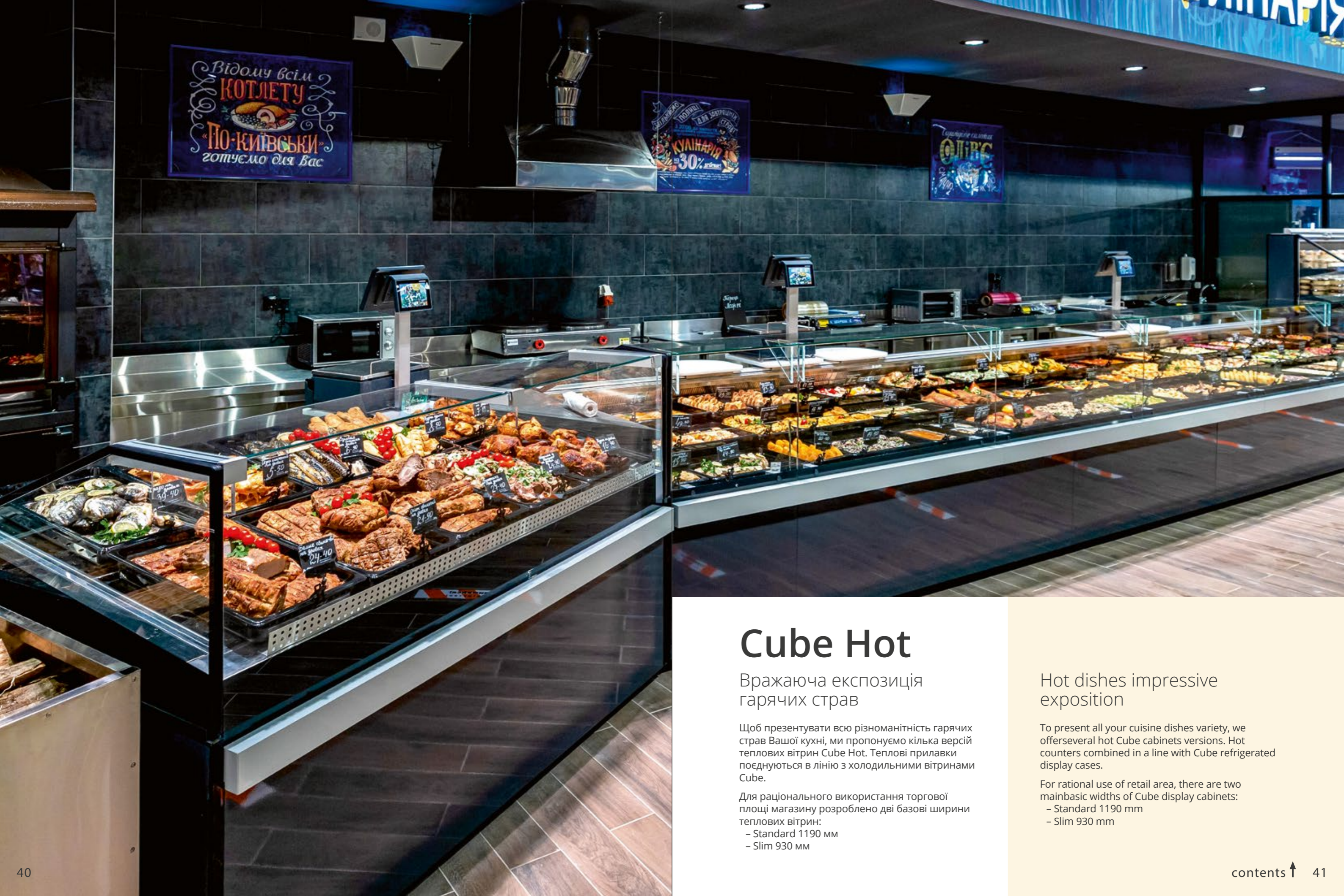
For fresh juices, fresh fruit salads, yogurts on ice, we offer the version of the Cube N cabinet with a hermetic stainless steel container for ice.



CUBE N
for fresh juices on ice
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



CUBE N Slim
for fresh juices on ice
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



Cube Hot

Вражаюча експозиція
гарячих страв

Щоб презентувати всю різноманітність гарячих страв Вашої кухні, ми пропонуємо кілька версій теплових вітрин Cube Hot. Теплові прилавки поєднуються в лінію з холодильними вітринами Cube.

Для раціонального використання торгової площі магазину розроблено дві базові ширини теплових вітрин:

- Standard 1190 мм
- Slim 930 мм

Hot dishes impressive
exposition

To present all your cuisine dishes variety, we offer several hot Cube cabinets versions. Hot counters combined in a line with Cube refrigerated display cases.

For rational use of retail area, there are two main basic widths of Cube display cabinets:

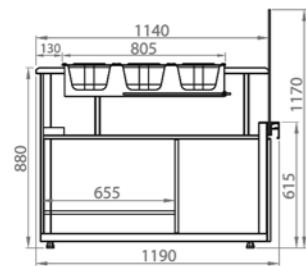
- Standard 1190 mm
- Slim 930 mm



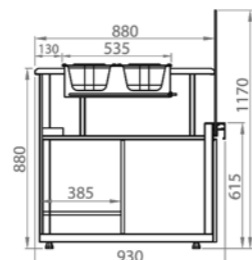
Cube Hot BM

Прилавок «bain-marie» з можливістю вбудовування гастрономоконтейнерів різної форми та ємності. Вітрина працює як з використанням води, так і в сухому режимі. Температура: +30/+90 °C

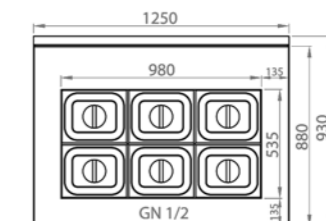
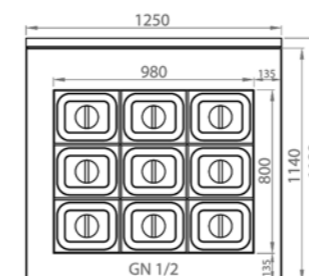
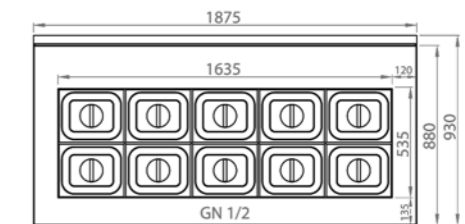
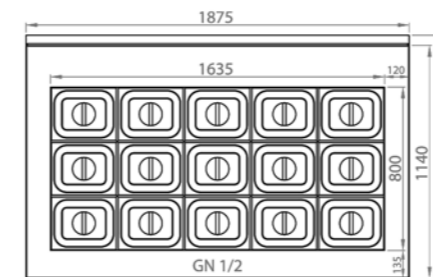
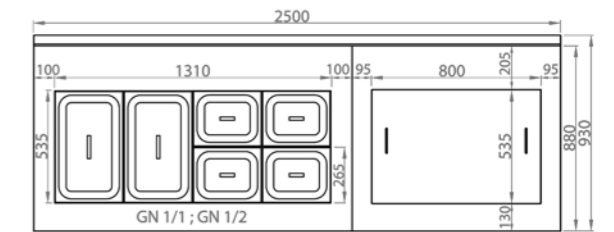
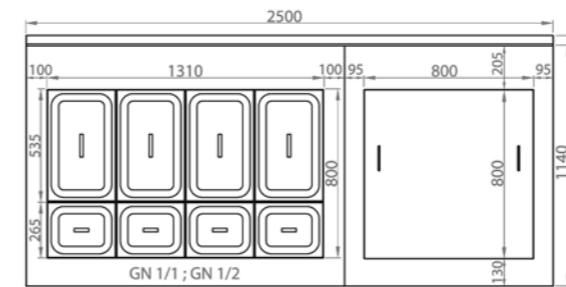
«Bain-marie» counter with the possibility of various shapes and capacities gastronomical containers embedding. The cabinet works both with water and in dry mode. Temperature: +30/+90 °C



CUBE BM «bain-marie»
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 Hot TC

Прилавок з горизонтальною тепловою поверхнею з нержавіючої сталі або природнього каменю (опція).

Температура поверхні: +30/+60 °C.

Додаткові можливості:

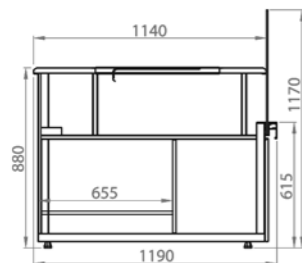
- встановлення інфрачервоної лампи-обігрівача
- вбудовування чавунної плити в поверхню вітрини.

A counter with a horizontal heating surface made of stainless steel or natural stone (optional).

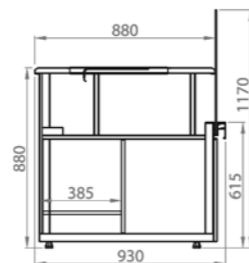
Surface temperature: +30/+60 °C.

Additional features:

- installation of an infrared heater lamp
- embedding a cast-iron plate into the surface of the display counter.



CUBE TC heat table
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



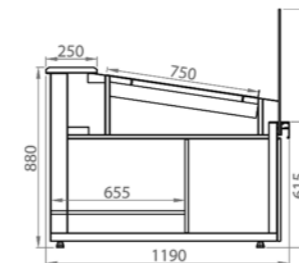
Cube Hot TC-i

Прилавок з нахиленою експозиційною поверхнею з нержавіючої сталі надає максимальний огляд продуктів та приваблює покупців.

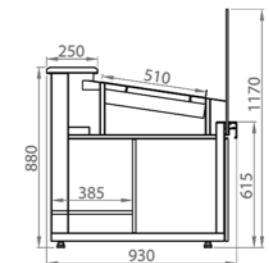
Температура поверхні: +30/+60 °C.

A counter with inclined stainless steel surface provides a maximum overview of products and attracts customers.

Surface temperature: +30/+60 °C.



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



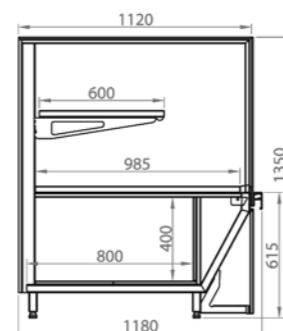
CUBE TC-i Slim heat table
with inclined exposition surface
Standard: L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



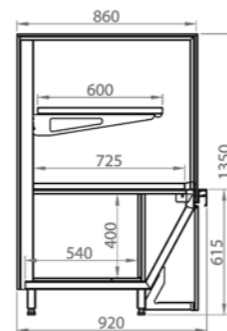
Cube Hot TC-h

Теплова вітрина висотою 1350мм з двома рівнями, що підігріваються.
Температурний режим +30/+60 °С.

Thermal display case 1350mm high with two heated levels.
Temperature: +30/+60 °С.



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



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

Model	Standard length, mm	Sidewall, mm	Display surface, m ²	Temperature of surface	Voltage, V
Cube HOT TC-i heat table with inclined exposition surface	1250	26	0.86	+30/+60 °C	220
	1875		1.29		
	2500		1.72		
	3750		2.58		
Cube HOT TC-i Slim heat table with inclined exposition surface	1250	26	0.63	+30/+60 °C	220
	1875		0.94		
	2500		1.26		
	3750		1.89		
Cube HOT TC heat table	625	26	0.5	+30/+60 °C	220
	1250		1.0		
	1875		1.5		
	2500		2.0		
Cube HOT TC Slim heat table	625	26	0.38	+30/+60 °C	220
	1250		0.77		
	1875		1.15		
	2500		1.54		
Cube HOT TC-h with heated shelf	625	26	1.26	+30/+60 °C	220
	1250		2.52		
	1875		3.78		
	2500		5.04		
Cube HOT TC-h Slim with heated shelf	625	26	1.14	+30/+60 °C	220
	1250		2.28		
	1875		3.42		
	2500		4.56		
Cube HOT BM	1250	26	0.78	+30/+90 °C	220
	1875		1.17		
	2500		1.56		
	3750		2.34		
Cube HOT BM Slim	1250	26	0.52	+30/+90 °C	220
	1875		0.78		
	2500		1.04		
	3750		1.56		

«Айсберг» Лтд. як виробник залишає за собою право змінювати технічні характеристики обладнання без попереднього повідомлення
«Aisberg» Ltd. as the manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice

Cube Pizza

Холодильні вітрини для приготування та продажу піци

Приготування піци на передній лінії кулінарного відділу - це елемент шоу, яке демонструє майстерність піцайоло, гігієну та якість продуктів. Саме ці вимоги стали за основу розробки спеціалізованої вітрини Cube Pizza.

- охолоджуване внутрішнє сховище та шухляди
- охолоджувана панель гастрономоконтейнерів для інгредієнтів
- робоча поверхня з нержавіючої сталі або каменю

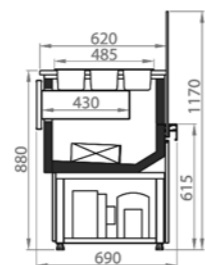
Температурний режим: +2/+4 °C.

Refrigerated display cabinets for the preparation and sale of pizza

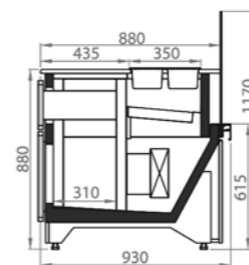
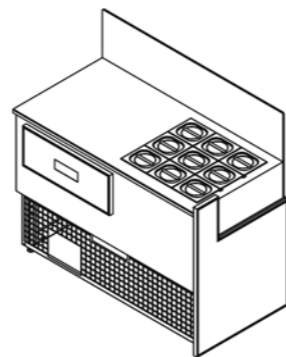
Cooking pizza on the front line of the culinary department is an element of the show that demonstrates the pizzaiolo's skill, hygiene and product quality. These requirements became the basis for the development of a specialized Cube Pizza cabinet.

- refrigerated internal storage and drawers
- refrigerated container panel for ingredients
- stainless steel or stone work surface

Operating temperature: +2/+4 °C.



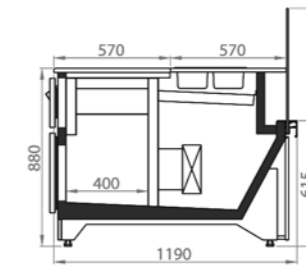
CUBE Pizza Super Slim
with built-in unit
L= 1250 mm
Display case can be equipped
with a marble top



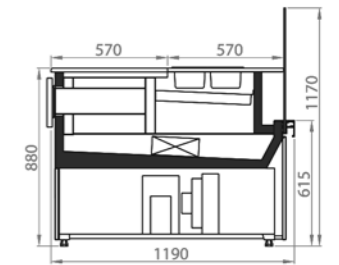
CUBE Pizza Slim
L= 1250 mm



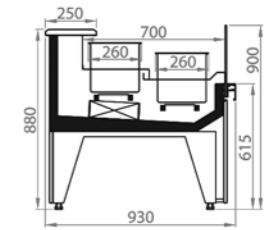
CUBE Pizza Slim
with built-in unit
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



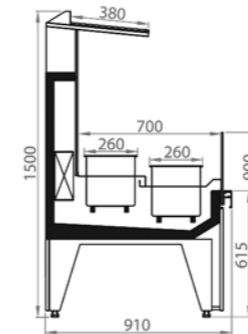
CUBE Pizza
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



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



CUBE Pickles Slim
with stepped exposure
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



CUBE Pickles Slim
with glass shelf
and vertical evaporator position
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



Cube Pickles

Холодильні вітрини для продажу солоних та маринованих продуктів. Призначені для виносної системи охолодження. Вбудований агрегат - на замовлення.

Температурний режим: +2/+4 °С.

Всі корпусні деталі вітрин Cube Pickles виконано з нержавіючої сталі. В залежності від модифікації вітрини комплектуються гастрономічними або круглими ємностями.

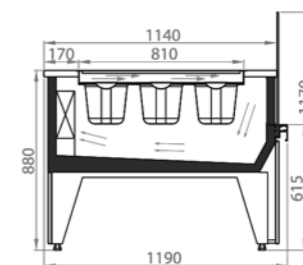
Вітрини Cube Pickles поєднуються в лінію з будь-якими вітринами в дизайні Cube.

Refrigerated counters for the salted and pickled products. In standard Cube Pickles displays are connected to the remote cooling system. Built-in unit - to order.

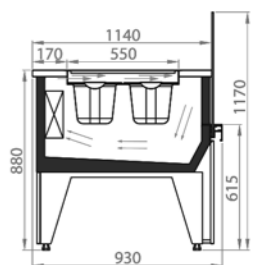
Temperature: +2/+4 °C.

All body parts of Cube Pickles displays are made of stainless steel. Depending on the modification, the displays are equipped with gastronomic containers or round containers.

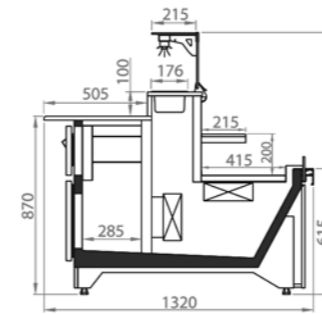
Cube Pickles display cabinets line up with any Cube displays.



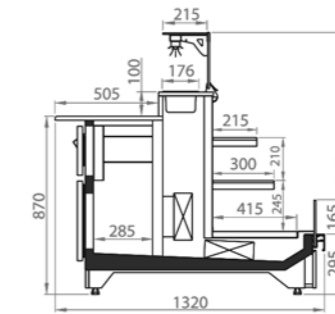
CUBE Pickles
L= 1250, 2500 mm
Evaporation temperature -2°C



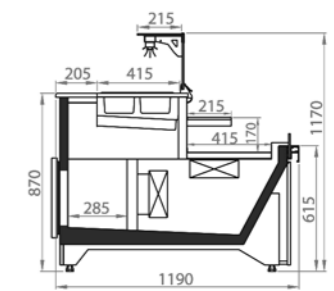
CUBE Pickles Slim
L= 1250, 2500 mm
Evaporation temperature -2°C



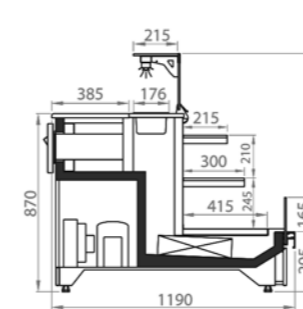
CUBE Combi H Sushi
for sushi preparation and sale
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



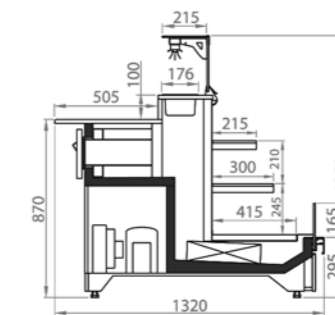
CUBE Combi Sushi
for sushi preparation and sale
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



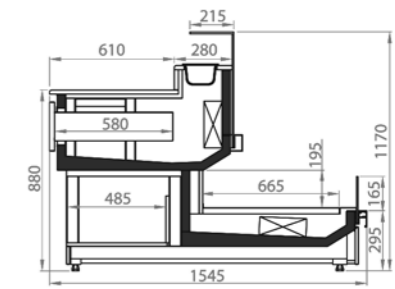
CUBE Combi Sushi/Pickles
L= 1250, 2500 mm
Display case can be equipped
with a marble top



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



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



CUBE Combi Sushi/Pizza
for pizza preparation and sale
L= 1250, 2500, 3750 mm
Display case can be equipped
with a marble top

Cube Combi Sushi

Продаж вражень

Спеціалізовані вітрини Combi Sushi мають робочу поверхню сушіста з вбудованими контейнерами для інгредієнтів та шухлядами, що охолоджуються. Приготування суші здійснюється безпосередньо на вітрині на замовлення покупця. Охолоджувана експозиційна частина вітрини призначена для продажу щойно приготованих суші в режимі самообслуговування.

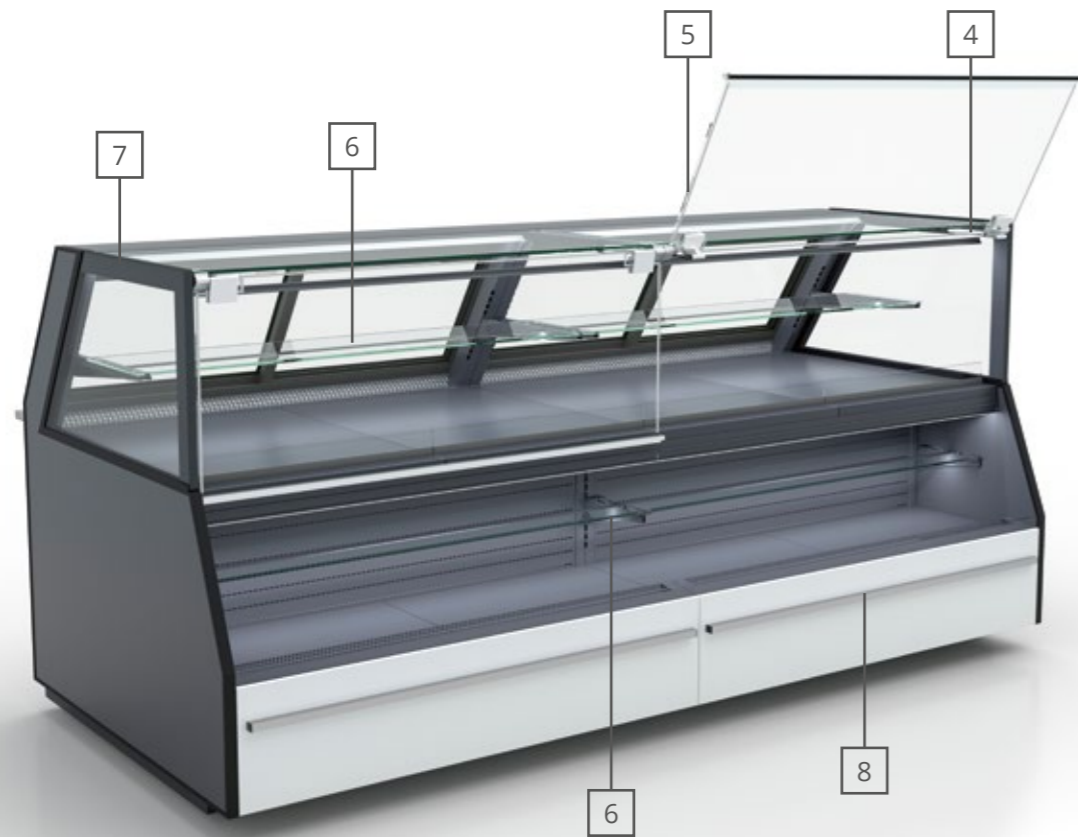
Температурний режим: -1/+5 °C.

Sale of impressions

The specialized Combi Sushi display cabinets feature a sushi chef's work surface with built-in ingredient containers and cooling drawers. Sushi is prepared directly at the display cabinets to the customer's order. The refrigerated front part is designed for the sale of fresh prepared sushi in self-service.

Operating temperature: -1/+5 °C.





Cube Combi NYC

Ефективне використання торгової площі

Combi NYC- комбінована холодильна вітрина для максимально ефективного використання торгової площі магазину. Combi NYC поєднує в собі три холодильних простору:

- продаж вагових продуктів за допомогою продавця «serve-over»
- самообслуговування «self-service»
- внутрішнє сховище для зберігання продуктів.

Конструкція вітрини компактна та максимально прозора. Led-освітлення мають скляні полиці та кожний охолоджуваний простір окремо.

Фронтальне скло оснащено обігрівом від запотівання. Прозорі боковини зі склопакетами.

Прийосована для підключення до центральної системи охолодження.

Температура: +2/+4 °C

Effective use of retail space

Combi NYC is a combined refrigerated showcase for the most efficient use of the retail space. Combi NYC combines three refrigerated spaces:

- «serve-over» sale of weight products
- «self-service»
- internal storage.

The design of the display cabinet is compact and maximally transparent. Every refrigerated space and shelves is equipped with LED lighting.

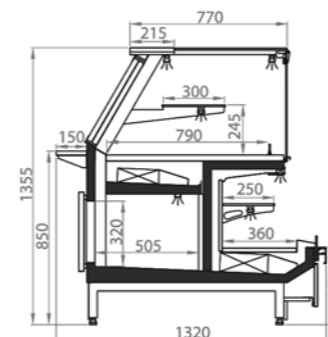
The front glass is equipped with anti-fog heating. Transparent side panels with double-glazed windows. Adapted for connection to the central cooling system.

Temperature: +2/+4 °C

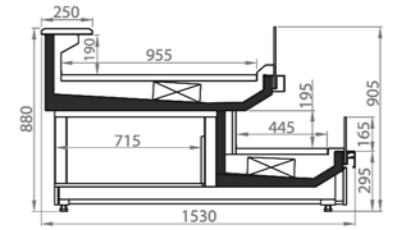


1. внутрішнє охолоджуване сховище
2. розсувні скляні дверцята
3. робоча стільниця з нержавіючої сталі
4. гідроліфт фронтального скла
5. обігрів фронтального скла
6. скляні полиці з led-освітленням
7. Склопакет
8. Бампер з нержавіючої сталі

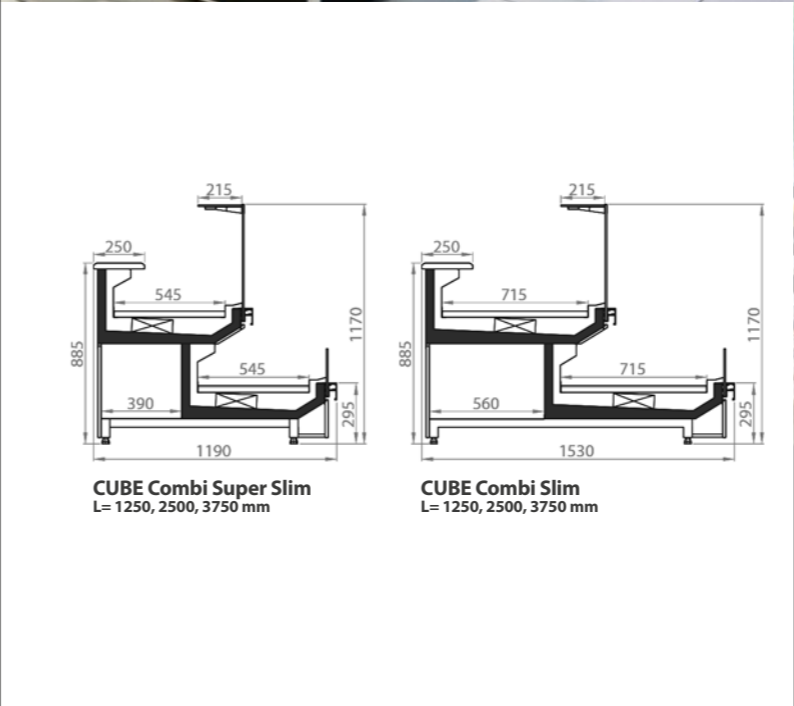
1. internal refrigerated storage
2. sliding glass doors
3. stainless steel worktop
4. frontal glass hydrolift
5. frontal glass heating
6. glass shelves with LED lighting
7. Double glazing
8. Stainless steel bumper



CUBE Combi NYC
L= 1250, 1875, 2500, 3000, 3750 mm



CUBE Combi
L= 1250, 2500, 3750 mm



CUBE Combi Super Slim
L= 1250, 2500, 3750 mm

CUBE Combi Slim
L= 1250, 2500, 3750 mm



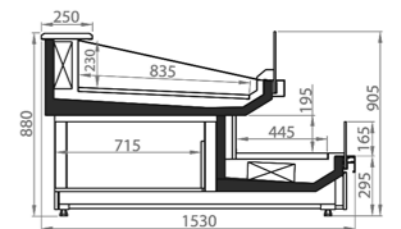
Cube Combi

Ефективне використання торгової площі

Лінія комбінованих холодильних вітрин, які конструктивно поєднують дві охолоджені експозиційні поверхні та можливість продажу продуктів як в режимі самообслуговування, так і за допомогою продавця. Таким чином забезпечується найбільш ефективне використання торгової площі магазину.

Effective use of retail space

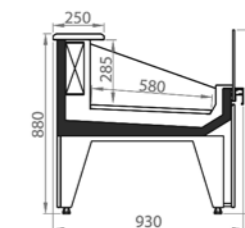
A line of refrigerated display cabinets that constructively combine two cooled exposition surfaces and the possibility of sale products in self-service mode and with the seller's help. Thus, the most efficient use of the retail space is ensured.



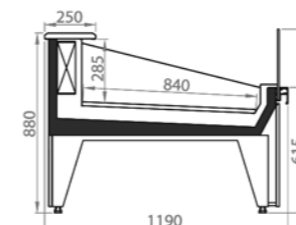
CUBE Combi Fish
for fish on ice
L= 625, 1250, 1875, 2500 mm

Model	length, mm	Sidewall, mm	serve-over/self-servicesurface, m ²	Net volume, exposition/ internal, m ³	Temperature, °C	Voltage, V
Cube Combi	1250	26	1.19/0.56	0.34/ --	+2/+4	220
	2500		2.39/1.11	0.67/ --		
	3750		3.58/1.67	1.01/ --		
Cube Combi Slim	1250	26	0.89/0.89	0.36/ --	+2/+4	220
	2500		1.79/1.79	0.72/ --		
	3750		2.68/2.68	1.07/ --		
Cube Combi Super Slim	1250	26	0.68/0.68	0.27/ --	+2/+4	220
	2500		1.36/1.36	0.54/ --		
	3750		2.04/2.04	0.82/ --		
Cube Combi Fish	625	26	0.52/0.28	0.16/ --	-1/+5	220
	1250		1.04/0.56	0.32/ --		
	1875		1.57/0.83	0.47/ -		
	2500		2.09/1.11	0.64/ --		
Cube Combi Pickles	1250	26	0.52/0.79	0.18/0.14	+2/+4	220
	2500		1.04/1.58	0.36/0.29		
Cube Combi Sushi W1190 with built-in-unit	625	26	--/ 0.58	0.13/0.05	+2/+4	220
	1250		--/ 1.16	0.25/0.10		
	1875		--/ 1.74	0.39/0.14		
	2500		--/ 2.33	0.52/0.19		
Cube Combi H Sushi W1320	625	26	--/ 0.39	0.08/0.12	+2/+4	220
	1250		--/ 0.79	0.16/0.24		
	1875		--/ 1.18	0.24/0.36		
	2500		--/ 1.58	0.32/0.48		
Cube Combi Sushi/ Pizza W1545	1250	26	--/ 0.83	0.16/0.14	+2/+4	220
	2500		--/ 1.66	0.32/0.29		
	3750		--/ 2.49	0.49/0.45		
Cube Combi Sushi W1320	625	26	--/ 0.58	0.13/0.12	+2/+4	220
	1250		--/ 1.16	0.27/0.24		
	1875		--/ 1.74	0.39/0.36		
	2500		--/ 2.33	0.52/0.48		
Cube Combi Sushi W1320 with built-in-unit	625	26	--/ 0.58	0.13/0.05	+2/+4	220
	1250		--/ 1.16	0.25/0.10		
	1875		--/ 1.74	0.39/0.14		
	2500		--/ 2.33	0.52/0.19		
Cube Combi NYC	1250	26	1.36/ 0.76	0.67/ 0.2	+2/+4	220
	1875		2.04/ 1.14	1.04/ 0.3		
	2500		2.73/ 1.53	1.42/ 0.4		
	3000		3.27/ 1.83	1.69/ 0.48		
	3750		4.09/ 2.29	2.1/ 0.6		





CUBE Fish Slim
for fish on ice
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



CUBE Fish
for fish on ice
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



Cube Fish

Спеціалізовані вітрини для продажу риби на льоду

Конструкція передбачає нержавіючу герметичну експозиційну поверхню і вертикальне розміщення випарника для запобігання його корозії.

Вітрини Cube Fish поєднуються з іншими версіями вітрин Cube для продажу копченої, солоні та замороженої риби та базами в дизайні Cube для встановлення акваріумів.

Температурний режим: 0/+2 °C.

Specialized refrigerated counters for fish on ice

The design provides for a stainless hermetic exposure surface and vertical placement of the evaporator to prevent corrosion.

Cube Fish counters combine with other Cube display counters for sale of smoked, salted and frozen fish and bases for aquarium installations.

Operating temperature: 0/+2 °C.





Cube Meat

Cube Meat - спеціалізовані холодильні середньотемпературні вітрини-прилавки для продажу свіжого м'яса і м'ясних делікатесів.

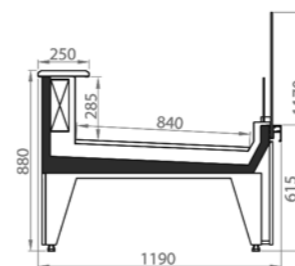
Внутрішнє оздоблення вітрини Meat виготовлено з нержавіючої сталі. Конструктивні особливості розміщення випарника і вентиляторів дозволяють легко і якісно здійснювати санітарну обробку вітрини, що важливе для зберігання якості м'ясних продуктів.

Температурний режим: -1/+4 °C.

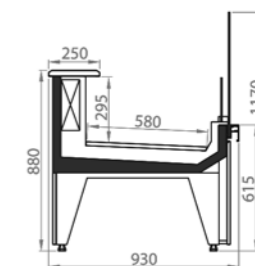
Cube Meat - specialized refrigerated counters for fresh meat and deli meats.

The interior of the Meat counters is made of stainless steel. Design features of the evaporator placement and fans allow easy and high-quality sanitary treatment of the counters, which is important for preserving the quality of meat products.

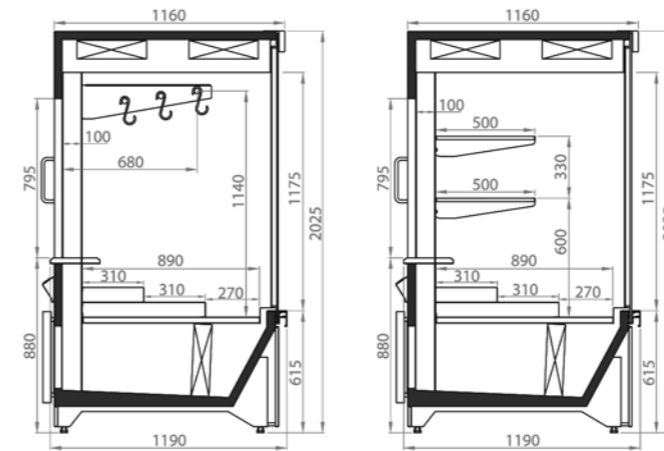
Operating temperature: -1/+4 °C.



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

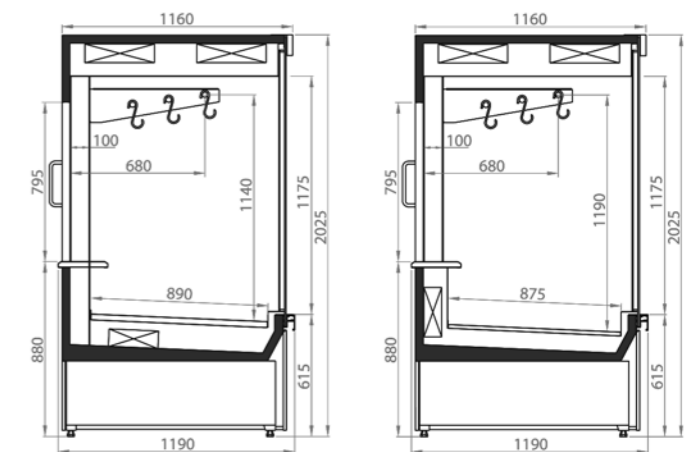


CUBE Meat Slim
with vertical evaporator position
for the corrosion prevention
L= 1250, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -3°C



CUBE Prisma SO
L= 1250 mm

CUBE Prisma SO
with shelves
L= 1250 mm



CUBE Prisma S
L= 1250 mm

CUBE Prisma S
with vertical evaporator position
for the corrosion prevention
L= 1250 mm

Cube Prisma

Холодильна вітрина Cube Prisma надає можливість продажу м'ясних продуктів в традиційний спосіб - цільними частинами, що підвішені на гаках. Вітрина вбудовується в лінію з вітринами Cube інших модифікацій.

Прозора конструкція, led-світильники, що повертаються, роздільна система охолодження нижньої та верхньої частини вітрини забезпечують ефективну демонстрацію та охолодження м'ясних продуктів.

Температурний режим: -1/+4 °C.

Cube Prisma refrigerated cabinets provides effective sale of meat products in the traditional way - whole parts on hooks. The Prisma cabinets is integrated into the line with Cube cabinets of other modifications.

Transparent design, rotating LED lights, separate cooling system of the lower and upper part of the Prisma display cabinet provide effective demonstration and cooling of meat products.

Operating temperature: -1/+4 °C.



Cube Prisma Combi

Холодильна вітрина Cube Prisma Combi – комбінована середньотемпературна вітрина з двома експозиційними охолоджуваними поверхнями для одночасного продажу продуктів за допомогою продавця і в режимі самообслуговування.

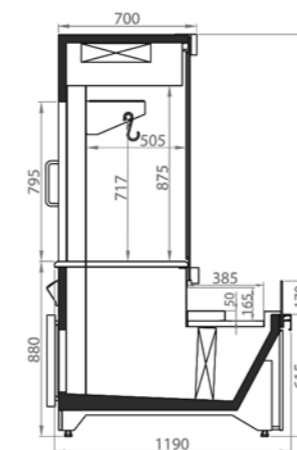
Вітрина має модифікації з полицями або з планками та гаками для підвішування м'ясних продуктів, а також з додатковою охолоджуваною камерою.

Температурний режим: -1/+4 °С.

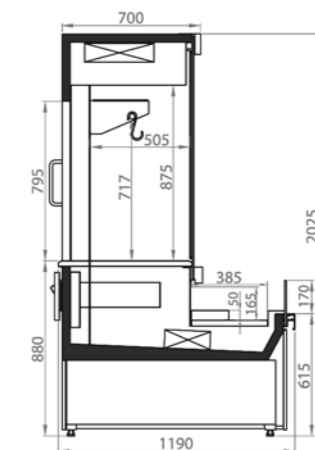
The Cube Prisma Combi is a combined medium-temperature refrigerated display cabinet with two cooled surfaces for sale of products in serve-over and self-service mode.

The cabinet has modifications with shelves or with bars and hooks for hanging meat products, and with an additional refrigerated storage.

Temperature: -1/+4 °C.



CUBE Prisma Combi SO
L= 1250 mm

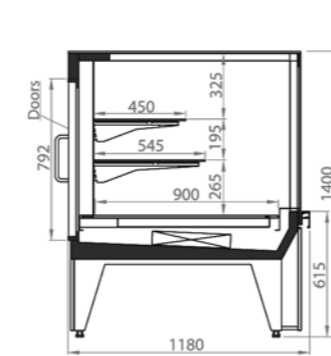


CUBE Prisma Combi S
L= 1250 mm

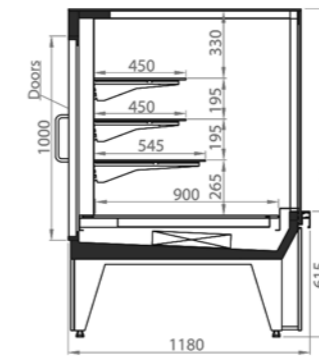
Model	length, mm	Sidewall, mm	Horizontal exposure surface, m ² (serve-over/self-servicesurface)	Net volume, m ³	Temperature class, °C	Voltage, V
Cube Prisma S	1250	26	1.11/ -	1.27	3M1= +4/-1 °C	220
Cube Prisma S with vertical evaporator	1250	26	1.09/ -	1.3	3M1= +5/-1 °C	220
Cube Prisma SO	1250	26	1.11/ -	1.54	3M1= +5/-1 °C	220
Cube Prisma SO with shelves	1250	26	2.36/ -	1.54	3M1= +4/-1 °C	220
Cube Prisma Combi S	1250	26	0.63/ 0.48	0.55	3M1= +4/-1 °C	220
Cube Prisma Combi SO	1250	26	0.63/ 0.48	0.82	3M1= +4/-1 °C	220

«Айсберг» Лтд. як виробник залишає за собою право змінювати технічні характеристики обладнання без попереднього повідомлення
 «Aisberg» Ltd. as the manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice

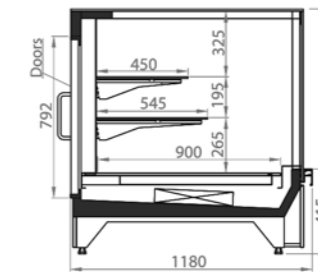




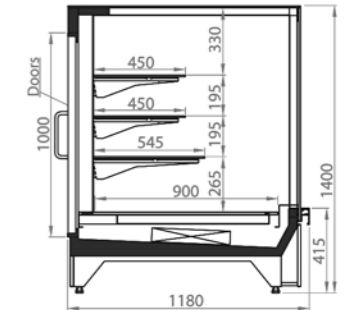
CUBE Pastry 1400
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



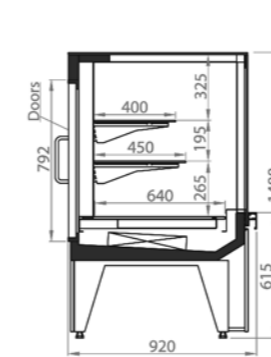
CUBE Pastry 1600
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



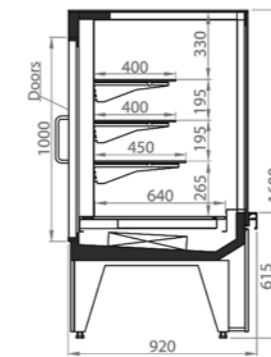
CUBE Pastry 1200L
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



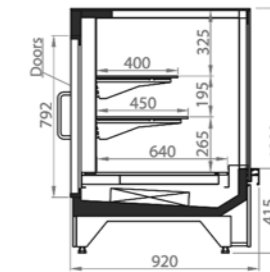
CUBE Pastry 1400L
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



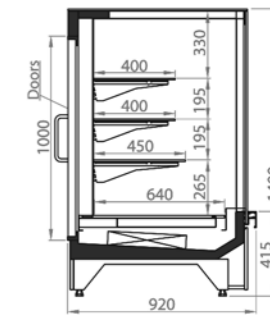
CUBE Pastry 1400 Slim
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



CUBE Pastry 1600 Slim
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



CUBE Pastry 1200L Slim
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



CUBE Pastry 1400L Slim
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C

Cube Pastry

Спеціалізовані холодильні вітрини Cube Pastry передбачають ряд деталей для ефективної експозиції кондитерських виробів, бургерів, сендвічей, десертів: вертикальна викладка тістечок на скляні полиці з підсвічуванням, висувні панелі для тортів, максимальна оглядовість та освітленість продуктів.

Зручність завантаження вітрини продуктами забезпечується наявністю системи відкривання передніх стекол і дверей з боку продавця.

Холодильні прилавки Pastry Cube доступні у трьох висотах 1200, 1400 та 1600мм та у довжинах 1250, 1875, 2500 та 3750мм, які можуть бути каналізовані в одну лінію.

Температурний режим: +4/+8 °С.

Specialized display cabinets Cube Pastry provide a number of parts for effective exposure confectionery products: vertical layout cakes on glass shelves with lighting, extension panel for cakes, maximum visibility and lighting products.

Ease of loading the display cabinets provided by opening front glass systems and doors on the seller side.

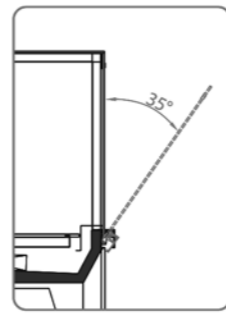
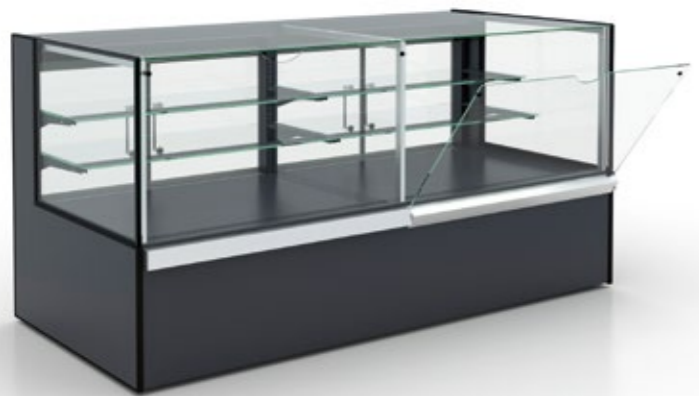
Pastry Cube refrigerated counters are available in three heights 1200, 1400 and 1600 mm and lengths 1250, 1875, 2500 and 3750mm, which can be connected in one line.

Operating temperature: +4/+8 °C.

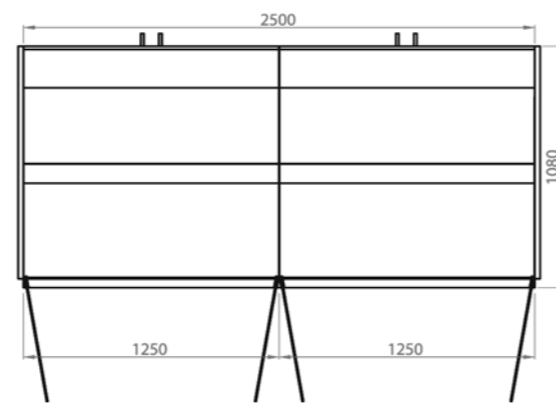




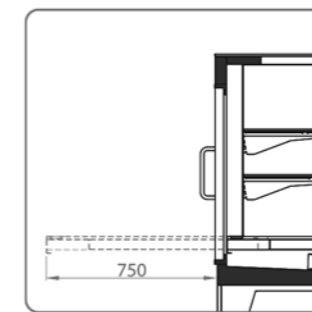
Option: hydrolift system



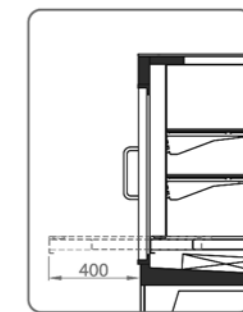
Option: inclined front glass



Розкривні фронтальні стекла «комод»
Wardrobe opening front glass



Option: with pull-out case



Option: with pull-out case Slim

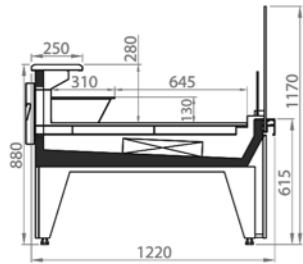
Cube Pastry Standard

Економічна версія холодильної вітрини для продажу кондитерських виробів. Вітрину виготовлено на базі конструкції стандартної холодильної вітрини Cube з додаванням скляної охолоджуваної полиці.

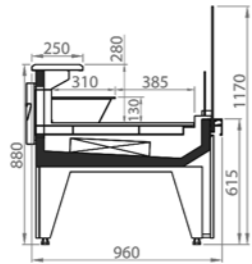
Температурний режим: +4/+8 °С.

An economical version of a refrigerated display cabinet for the confectionery products. The Cube Pastry Standard cabinet is designed based on the standard Cube refrigerated display case with the addition of a glass refrigerated shelf.

Operating temperature: +4/+8 °C.



CUBE Pastry Standard
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



CUBE Pastry Standard Slim
L= 1250, 1875, 2500, 3750 mm
Evaporation temperature -2°C



Cube Pastry Kenya

Ефективне використання торгової площі

Комбінована холодильна вітрина для кондитерських виробів, десертів та сендвічей, яка конструктивно поєднує два охолоджуваних простору та можливість продажу продуктів як в режимі самообслуговування, так і за допомогою продавця. Таким чином забезпечується ефективне використання торгової площі магазину. Вітрина має led-освітлення експозиційних поверхонь, розсувні скляні дверцята, скляні полиці.

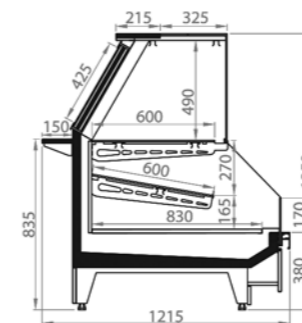
Температура: +4/+8 °С.



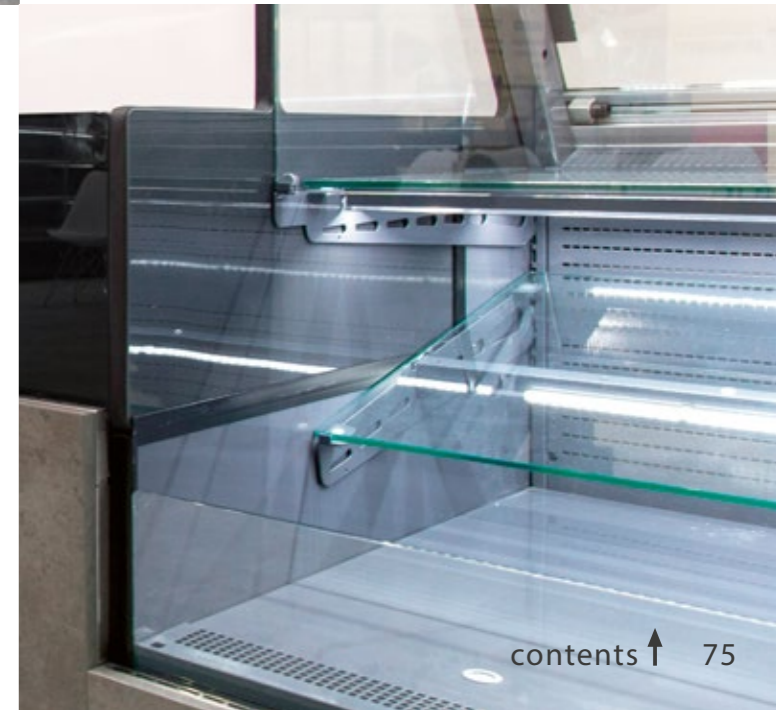
Effective use of retail space

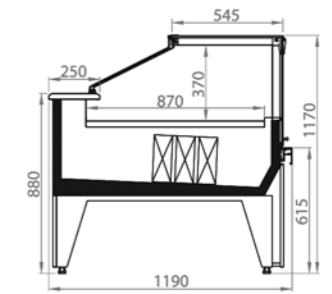
A refrigerated display cabinet that constructively combine two cooled exposition space and the possibility of sale products in self-service mode and with the seller's help. Thus, the most efficient use of the retail space is ensured. The display cabinet has LED illumination of the exposition surfaces, sliding glass doors and glass shelves.

Temperature: +4/+8 °C.

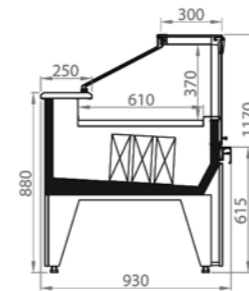


CUBE Pastry Kenya
L= 1500, 3000 mm
Evaporation temperature -2°C





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



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



Cube Chocolate

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 Ice-Cream

Спеціалізовані низькотемпературні вітрини-прилавки Cube LT Ice-cream для продажу м'якого морозива. Ідеальне рішення, якщо потрібно додати продаж морозива до лінії вітрин Cube іншої спеціалізації.

Експозиційна поверхня виготовляється з урахуванням розмірів та кількості контейнерів для морозива у замовника.

Інтелектуальна система відтавання. Внутрішнє оздоблення з нержавіючої сталі. Додатковий склопакет забезпечує потрібний температурний режим на експозиційній площі.

Температурний режим: -20/-18 °C.

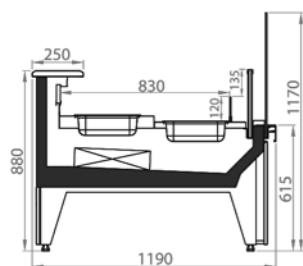


Specialized low-temperature counters Cube LT Ice-cream for the soft ice cream. An ideal solution for integrating the sale of ice cream into a line of Cube display cabinets with another specialization.

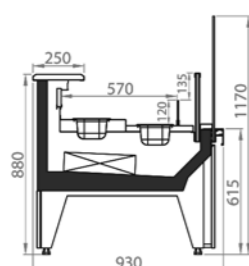
The display surface is made for the size and number of Customer's ice cream containers.

Intelligent defrosting system. Stainless steel interior. An additional double-glazed window provides the necessary temperature conditions in the exhibition area.

Temperature: -20/-18 °C.



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



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

Model	Standard length, mm	Sidewall, mm	Display surface, m ²	Temperature	Voltage, V
Cube Pastry 1210	1250	26	2.37	+4/+8 °C	220
	1875		3.56		
	2500		4.74		
	3750		7.11		
Cube Pastry 1210 Slim	1250	26	1.86	+4/+8 °C	220
	1875		2.79		
	2500		3.73		
	3750		5.59		
Cube Pastry 1410 with three exposure levels	1250	26	2.37	+4/+8 °C	220
	1875		3.56		
	2500		4.74		
	3750		7.11		
Cube Pastry 1410 Slim with three exposure levels	1250	26	1.86	+4/+8 °C	220
	1875		2.79		
	2500		3.73		
	3750		5.59		
Cube Pastry 1410 with four exposure levels	1250	26	2.93	+4/+8 °C	220
	1875		4.40		
	2500		5.87		
	3750		8.80		
Cube Pastry 1410 Slim with four exposure levels	1250	26	2.87	+4/+8 °C	220
	1875		3.54		
	2500		4.73		
	3750		7.09		
Cube Pastry 1610	1250	26	2.93	+4/+8 °C	220
	1875		4.40		
	2500		5.87		
	3750		8.80		
Cube Pastry 1610 Slim	1250	26	2.87	+4/+8 °C	220
	1875		3.54		
	2500		4.73		
	3750		7.09		
Cube Pastry Standard	1250	26	1.58	+4/+8 °C	220
	1875		2.37		
	2500		3.17		
	3750		4.75		
Cube Pastry Standard Slim	1250	26	1.26	+4/+8 °C	220
	1875		1.88		
	2500		2.52		
	3750		3.77		
Cube Pastry Kenya	1500	26	3.05	4/+8 °C	220
	3000		6.09		
Cube Chocolate	1250	26	1.09	+15 °C (RH 40-50%)	220
	2500		2.18		
	3750		3.29		
Cube Chocolate Slim	1250	26	0.76	+15 °C (RH 40-50%)	220
	2500		1.53		
	3750		2.29		



Cube N Bakery

Для продажу випічки розроблені спеціалізовані нейтральні вітрини у дизайні Cube з експозиційною поверхнею (нахиленою або ступеневою) із натуральної деревини та полицями.

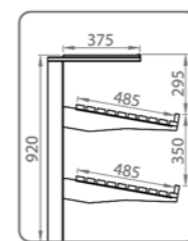
З метою дотримання санітарних норм передбачені висувні піддони для збирання крихт.

Нейтральні вітрини Cube N Bakery поєднуються з будь-якими вітринами Cube в одну лінію.

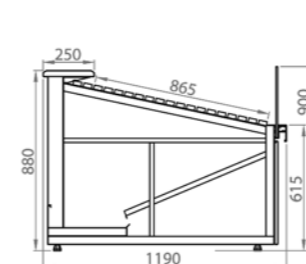
For the sale of bakery were designed special neutral Cube counters with an exposure surface (inclined or stepped) made of natural wood and with shelves.

In order to comply with sanitary requirements, rolling pans are provided for collecting crumbs.

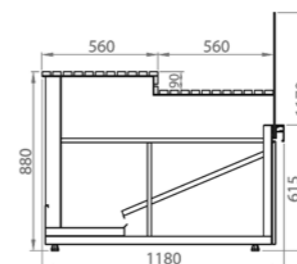
Neutral Cube N Bakery counters are connected with any Cube displays in one line.



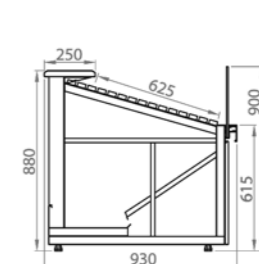
Option: superstructure with wooden shelves



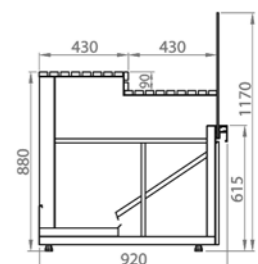
CUBE N Bakery
with wooden inclined exposition layout
L= 625, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



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



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



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

Кастомізовані рішення

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

Спеціалізована холодильна вітрина Cube для кафе-кондитерської, яка знаходиться на узбережжі моря з вологим кліматом.

Конструкція вітрини передбачає високий рівень розміщення експозиційної поверхні для найкращого огляду кондитерських делікатесів. Для запобігання запотівання в умовах підвищеної вологості повітря вітрина оснащена обдувом фронтальних стекол. Внутрішня обробка виготовлена з мармуру, колір якого контрастує з продуктами.

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

Customized solutions

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

Cube refrigerated display cabinet is specialized for cafe-patisserie located on the seaside with a humid climate.

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

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





Кастомізовані рішення

Ексклюзивна лінія вітрин для випічки та кондитерських виробів

Ефективна лінія кондитерських та нейтральних вітрин на базових корпусах вітрин Slim зі спеціалізованими модулями для кожної групи продуктів.

Для вагових цукатів, горіхів, чаю і кави – нейтральні вітрини з високим рівнем експозиційної поверхні. Для шоколаду та шоколадних десертів – холодильна вітрина зі спеціалізованою системою зволоження 40-50% і температурою +15 °C.

Для тістечок – холодильна вітрина з двома охолоджуваними рівнями. Центр експозиції – свіжий хліб в нейтральній вітрині зі сферичним кутовим модулем.

Конструкція всіх вітрин розроблена індивідуально і враховує кріплення дизайнерської обробки з натурального дерева з кованими металевими елементами.

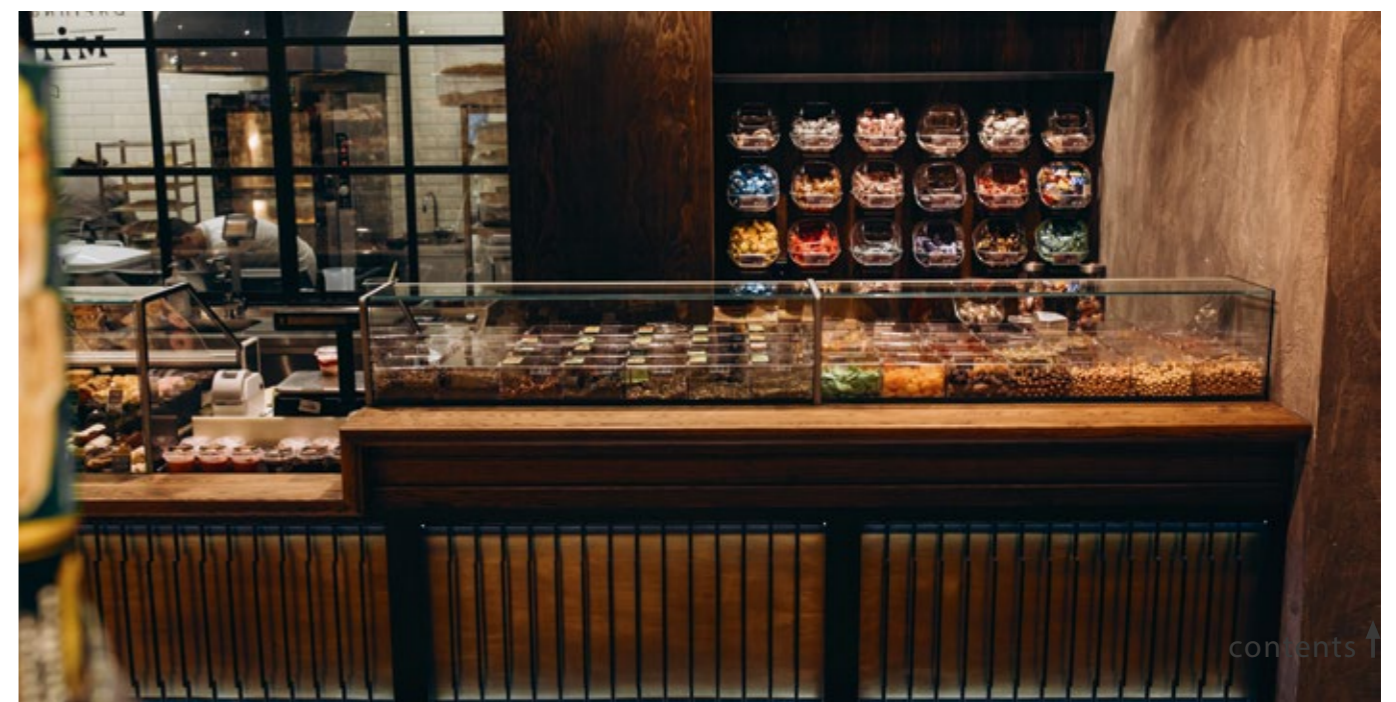
Customized solutions

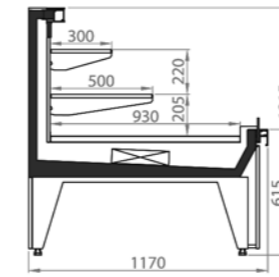
Exclusive cabinets line for bakery and confectionery

An effective line of confectionery and neutral display cabinets on the Slim displays base with special modules for the each products group.

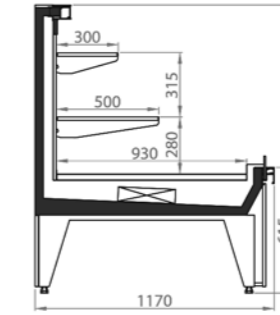
For candy fruits, nuts, tea and coffee- neutral counters with high exposure level, for chocolate and chocolate deserts – refrigeration cabinet with special humidification system of 40-50% and temperature range of +15 degrees. For cakes – refrigeration cabinet with two cooling exposure levels. In the center of the layout – fresh bakery in a neutral counter with spherical corner module.

All cabinets design developed individual taking into account the natural wood and wrought metal elements special facing fastening.

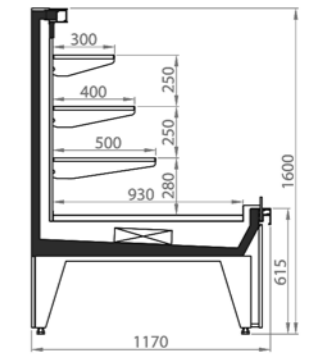




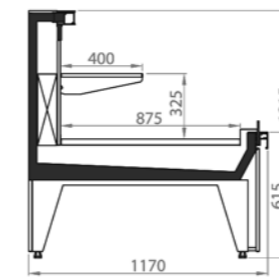
CASPIY CUBE S
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



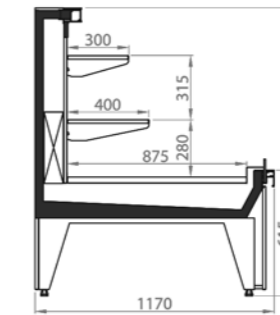
CASPIY CUBE SM
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



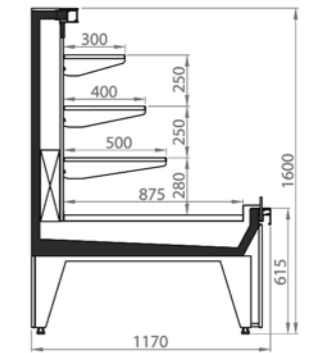
CASPIY CUBE SH
L= 625, 937, 1250, 1875, 2500, 3750 mm



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



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



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

Caspiy Cube

Холодильні вітрини Caspiy призначені для ефективного вирішення проблеми пікових навантажень в торгових відділах супермаркетів. Частина асортименту продуктів може бути упакована і презентована покупцям в режимі самообслуговування на полицях вітрини Caspiy.

Вітрина підключається до централізованої системи охолодження.

Холодильні вітрини Caspiy Cube поєднуються в лінію холодильних прилавоків в аналогічному дизайні.

Температурний режим: +2/+6 °C.

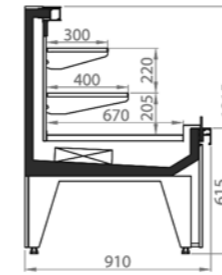
Caspiy refrigerated display cabinets are designed to effectively solve the problem of peak loads in supermarket grocery departments. Part of the assortment of the sales department can be packed and presented to customers for sale in self-service mode on shelves of Caspiy display.

Display is connected to a centralized cooling system.

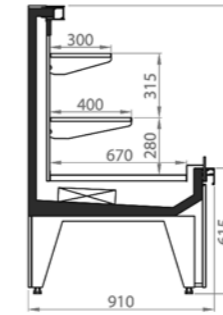
Refrigerated cabinet Caspiy Cube are built into the line of refrigerated cabinet in a similar design.

Temperature range: +2/+6 °C.

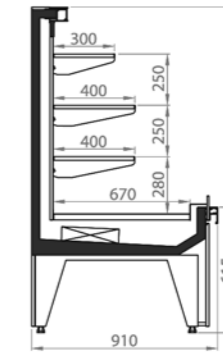




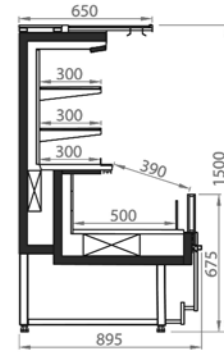
CASPIY CUBE S Slim
L= 625, 937, 1250, 1875,
2500, 3750 mm



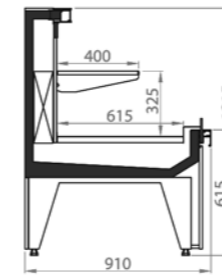
CASPIY CUBE SM Slim
L= 625, 937, 1250, 1875,
2500, 3750 mm



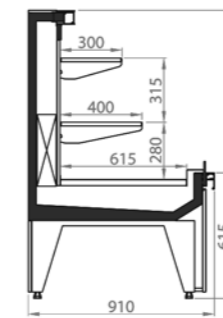
CASPIY CUBE SH Slim
L= 625, 937, 1250, 1875,
2500, 3750 mm



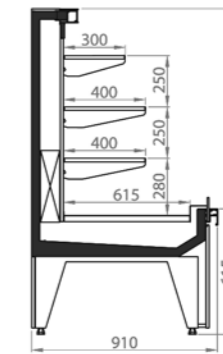
CASPIY Combi Slim
L= 1250 mm



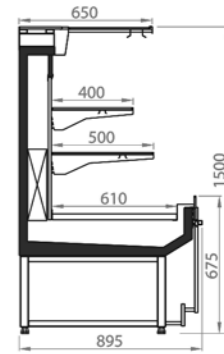
CASPIY CUBE SV Slim
L= 625, 937, 1250, 1875,
2500, 3750 mm



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



CASPIY CUBE SVH Slim
*with vertical evaporator position
for the corrosion prevention*
L= 625, 937, 1250, 1875,
2500, 3750 mm



CASPIY CUBE SVM-T Slim
L= 625, 937, 1250, 1875,
2500, 3750 mm

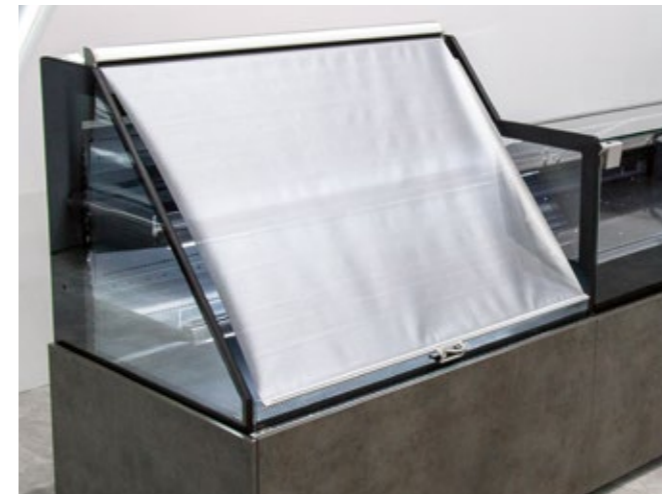


Model	Standard length, mm	Sidewall, mm	Display surface, m ²	Net volume, m ³	Temperature	Voltage, V
Caspiy Cube S	625	26	1.08	0.17	+2/+6 °C	220
	937		1.62	0.25		
	1250		2.16	0.33		
	1875		3.24	0.5		
	2500		4.33	0.66		
	3750		6.49	1.0		
Caspiy Cube SM	625	26	1.26	0.20	+2/+6 °C	220
	937		1.89	0.29		
	1250		2.52	0.38		
	1875		3.77	0.58		
	2500		5.03	0.77		
	3750		7.55	1.16		
Caspiy Cube SH	625	26	1.33	0.26	+2/+6 °C	220
	937		1.99	0.4		
	1250		2.66	0.52		
	1875		3.99	0.78		
	2500		5.33	1.04		
	3750		7.99	1.56		
Caspiy Cube SV	625	26	0.80	0.17	+2/+6 °C	220
	937		1.20	0.25		
	1250		1.59	0.33		
	1875		2.39	0.5		
	2500		3.19	0.66		
	3750		4.78	1.0		
Caspiy Cube SVM	625	26	0.98	0.21	+2/+6 °C	220
	937		1.48	0.31		
	1250		1.97	0.42		
	1875		2.95	0.63		
	2500		3.94	0.84		
	3750		5.91	1.26		
Caspiy Cube SVH	625	26	1.30	0.27	+2/+6 °C	220
	937		1.94	0.41		
	1250		2.59	0.54		
	1875		3.89	0.81		
	2500		5.19	1.08		
	3750		7.78	1.63		
Caspiy Cube S Slim	625	26	0.86	0.11	+2/+6 °C	220
	937		1.28	0.17		
	1250		1.71	0.23		
	1875		2.57	0.34		
	2500		3.43	0.46		
	3750		5.14	0.68		

Caspiy Cube SM Slim	625	26	0.11	0.13	+2/+6 °C	220
	937		0.17	0.20		
	1250		0.23	0.27		
	1875		0.34	0.40		
	2500		0.46	0.54		
	3750		0.68	0.79		
Caspiy Cube SH Slim	625	26	1.11	0.21	+2/+6 °C	220
	937		1.66	0.31		
	1250		2.22	0.42		
	1875		3.32	0.63		
	2500		4.43	0.84		
	3750		6.64	1.26		
Caspiy Cube SV Slim	625	26	0.64	0.12	+2/+6 °C	220
	937		0.96	0.18		
	1250		1.28	0.24		
	1875		1.91	0.36		
	2500		2.55	0.48		
	3750		3.83	0.72		
Caspiy Cube SVM Slim	625	26	0.20	0.17	+2/+6 °C	220
	937		0.30	0.25		
	1250		0.39	0.34		
	1875		0.59	0.51		
	2500		0.79	0.68		
	3750		1.18	1.02		
Caspiy Cube SVM-T Slim	625	26	0.94	0.27	+2/+6 °C	220
	937		1.42	0.40		
	1250		1.89	1.54		
	1875		2.83	0.81		
	2500		3.78	1.08		
	3750		5.66	1.61		
Caspiy Cube SVH Slim	625	26	1.03	0.21	+2/+6 °C	220
	937		1.55	0.31		
	1250		2.07	0.42		
	1875		3.1	0.63		
	2500		4.15	0.84		
	3750		6.23	1.26		
Caspiy Combi Slim	1250	26	1.13(upper) 0.625 (lower)		+2/+6 °C -18 °C (lower volume)	

«Айсберг» Лтд. як виробник залишає за собою право змінювати технічні характеристики обладнання без попереднього повідомлення
«Aisberg» Ltd. as the manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice

Caspiy Accessories



Енергозберігаюча нічна штора
Energy-saving night blind



Пластикові тримачі цінників
Plastic price holders



Обмежувачі дротяні
Stopper wire



Обмежувачі акрилові
Stopper acrylic

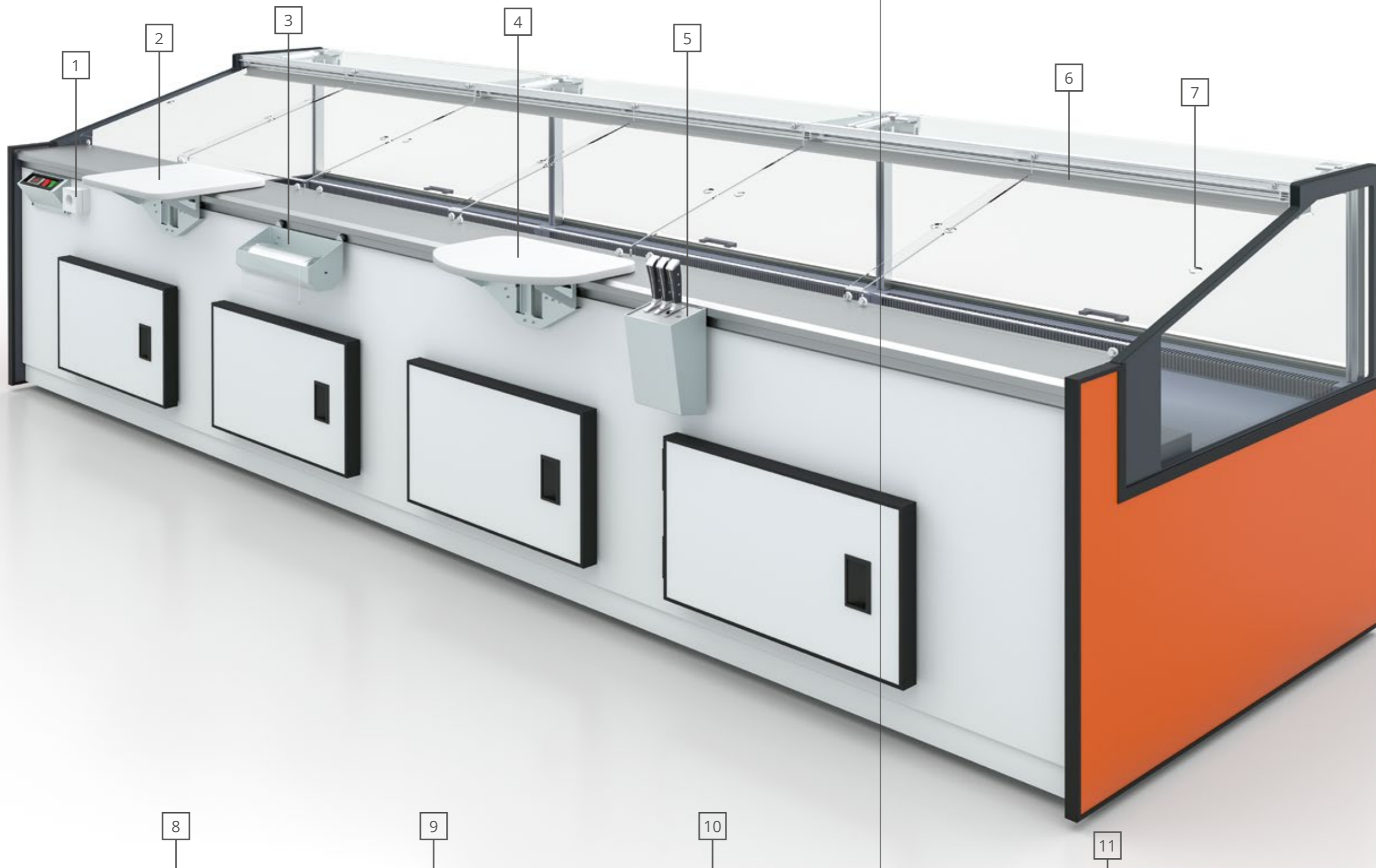


Стабілізатори повітряного потоку
Air flow stabilizers



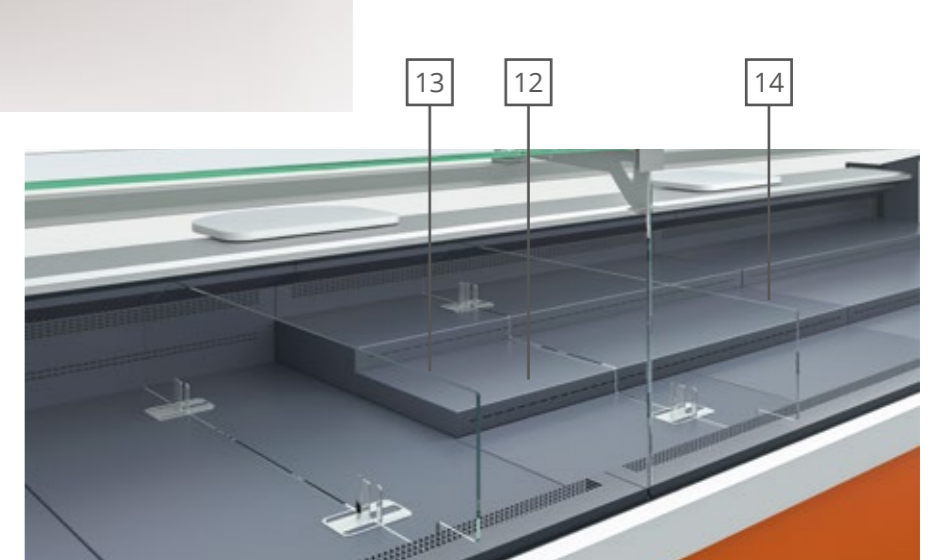
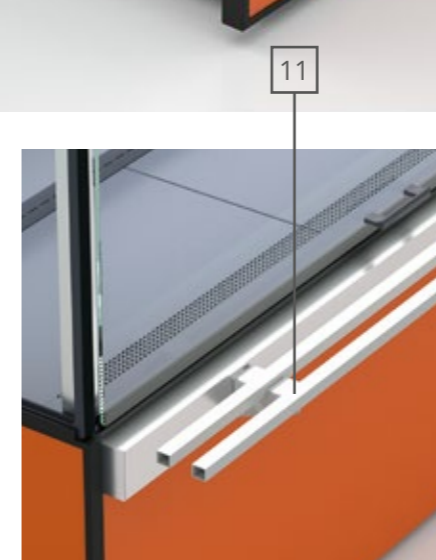
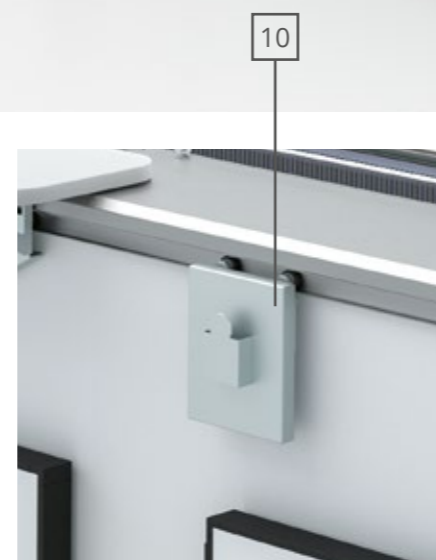
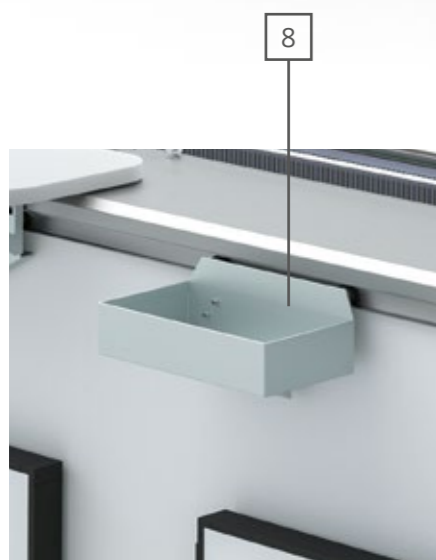
Освітлення полиць
Shelf lighting

Cube Accessories



- 1. Розетка
- 2. Підставка під ваги
- 3. Тримач пакетів
- 4. Дошка обробна
- 5. Тримач ножів
- 6. LED-освітлення
- 7. Штори з акрилу
- 8. Підставка для упаковки
- 9. Тримач пакетів
- 10. Тримач пакетів
- 11. Полиця для сумок
- 12. Пересувні перегородки
- 13. Ступенева експозиційна поверхня
- 14. Пересувні перегородки

- 1. Socket
- 2. Stand for the scales
- 3. Bag holder
- 4. Cutting board
- 5. Knife holder
- 6. LED lighting
- 7. Acrylic curtains
- 8. Paper holder
- 9. Bag holder
- 10. Bag holder
- 11. Shelf for bags
- 12. Mobile partitions
- 13. Stepped exposure
- 14. Mobile partitions





Екстер'єр

Тенденції щодо дизайну магазинів швидко змінюються, як і вимоги та побажання наших Замовників. У декоруванні холодильних вітрин Cube ми гарантуємо творчий підхід та якість оздоблення - від універсальних панелей з оцинкованої сталі, пофарбованих в RAL-кольори, до панелей зі скла та кераміки, які потребують спеціальних конструктивних рішень. Серед проектів, які реалізовані командою Aisberg, є вітрини, декоровані різними породами дерева, мозаїкою та каменем, які ми виготовили та приміряли вже на заводі для подальшого зручного та швидкого монтажу на об'єкті.

Можливе виготовлення та поставка холодильних вітрин, конструкція яких пристосована для подальшого монтажу дизайнерського облицювання Замовника.

Додатковий декоруючий ефект, що приваблює увагу покупців - підсвічування бамперу.

Exterior

Store design trends are changing rapidly, as are the requirements and tastes of our Customers. Aisberg guarantees a creative approach and quality decoration of Cube refrigerated display cabinets - from universal galvanized steel panels, painted in RAL colors, to panels made of glass and ceramics, which require a special design. Among the projects implemented by the Aisberg team are display cabinets decorated with various wood species, mosaic and stone, which we manufactured and tried on at the factory. Subsequently, the decorative panels were easily and quickly installed on the display cases during installation in the store.

Aisberg adapts the design of Cube display cabinets for installation of the Customer's designer finishes.

An additional decorative effect that attracts the attention is the illumination of the bumper.



Фарбована оцинкована сталь (кольори RAL)
Painted galvanized steel (RAL colors)



Загартоване пофарбоване скло
Tempered painted glass



Натуральне та штучне каміння
Natural and artificial stone



Керамічна плитка
Ceramic tile



Нержавіюча сталь
Stainless steel



Деревина
Wood



Керамічна плитка
Ceramic tile

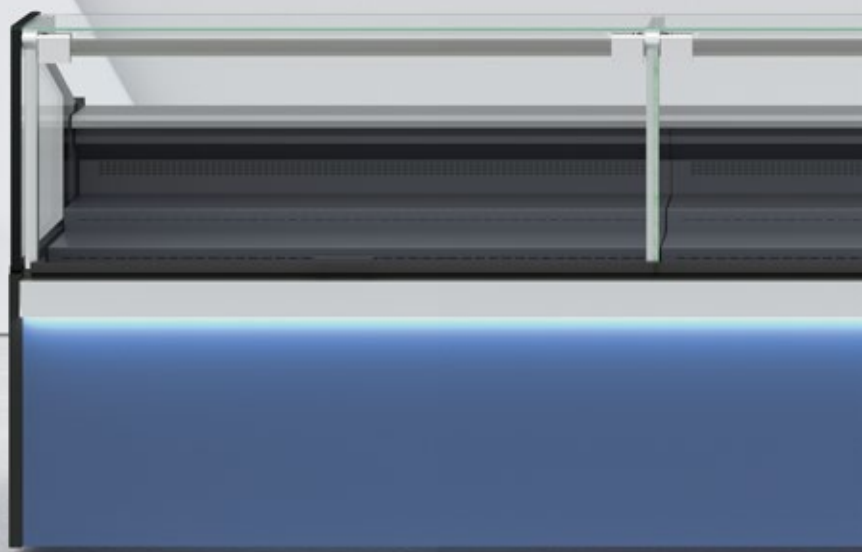


ЛДСП
Laminated chipboard



www.AISBERG.com

EFFECTIVE TRADE TECHNOLOGIES



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