

ITALFRIGO

Профессиональное оборудование
с выносным холодноснабжением
для магазинов любого формата

Холодильные и тепловые витрины
Холодильные стеллажи (горки)
Морозильные шкафы



Москва, Торговый дом «КРИСПИ»

Продукция торговой марки ITALFRIGO

ITALFRIGO

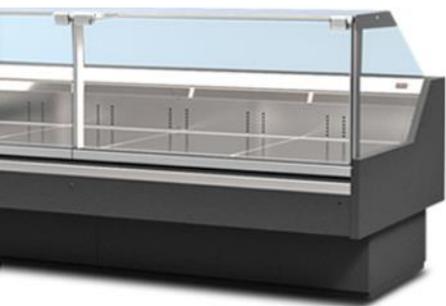


Торговый дом «КРИСПИ» представляет торговую марку **ITALFRIGO** – профессиональное оборудование с выносным холодоснабжением для магазинов различных форматов: от магазинов «у дома» до гипермаркетов.



Ассортимент торговой марки ITALFRIGO

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн продукции без предварительного уведомления.



VENETO Quadro

Витрина кубического дизайна с глубиной выкладки 960 мм и шириной от 1250 до 3750 мм с возможностью компоновки в различные геометрические линии



VENETO Crystal

Холодильная витрина с глубиной выкладки 960 мм и полностью прозрачным остеклением для максимальной фокусировки внимания на продукте.



TOSCANA Q

Витрина кубического дизайна с глубиной выкладки 860 мм. Фронтальная панель под дерево подчеркнёт индивидуальный стиль магазина



TOSCANA WL

Гастрономическая витрина со сферическим остеклением и глубиной выкладки 860 мм. Ширина от 1250 до 3750 мм. Витрины отлично стыкуются в линию как между собой, так и с витринами TOSCANA Q.



RIMINI фруктовый

Открытый стеллаж RIMINI с улучшенным конструктивом наклонного зеркала и фруктовой решёткой – для эффективной демонстрации овощей и фруктов в условиях супермаркета.



RIMINI DG

Холодильная витрина с энергосберегающим стеклопакетом – до 45-55% экономия холодопотребления.



RIMINI SG

Охлаждаемый стеллаж с энергосберегающим фронтом – одинарное стекло. для демонстрации продуктов, требующих среднетемпературных режимов хранения: мяса и рыбы (0...+2°C), гастрономии (+2...+4°C), овощей (+4...+6°C)



LAZIO S9

Открытая полугорка (стеллаж самообслуживания) для экспозиции охлажденного мяса (0...+2°C), молочной продукции и гастрономии (+2...+4°C), овощей и фруктов (+4...+6°C)

MILAN L

Морозильный шкаф с температурой -22...-24°C.



Предназначен для экспозиции замороженных продуктов (мяса, рыбы, фруктов и различных полуфабрикатов)

MILAN S

Морозильный шкаф с температурой -18...-24°C.



Высота шкафа 1515 мм позволяет расположить продукцию на доступном для покупателя уровне, создает хорошую обзорность в магазине. Модули легко компонуются в остров.

Холодильные витрины ITALFRIGO

ITALFRIGO



*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн продукции без предварительного уведомления.



Veneto VenetoQuadro VenetoCrystal ToscanaQuadro Rimini Lazio Milan

ITALFRIGO – оборудование для выносного холодоснабжения



Глубина выкладки:
960 мм

Модификации:

- **закрытая** (+2...+4 / -5...+5°C)
- **Self** (+2...+4°C)
- **Fish** (-5...+5°C)
- **Self Fish** (-5...+5°C)
- **BM (мармит)** (до +65°C)

Долговечность и надёжность:

- оцинкованная ванна с пластполимерным покрытием – повышенная стойкость к коррозии
- испарители SEST, вентиляторы EBM-PAPST, терморегуляторы Danfoss – надёжность и долговечность работы витрины

Ключевые особенности витрин:

Повышение товарооборота :

- верхняя полка глубиной 413 мм – для перекрёстных продаж сопутствующих категорий
- кубический дизайн (прямое остекление) – отсутствие бликов от освещения

Комфорт в эксплуатации:

- подъём стекла микролифтами снизу вверх – удобно мыть витрину, выкладывать товар
- поверхность под выкладку и рабочая поверхность продавца – из нержавеющей стали
- аксессуары (разделочная доска, подставка под весы, ножи, упаковочные материалы) – облегчают работу продавца, ускоряют обслуживание покупателей



VENETO Q Self



VENETO Q Fish



VENETO Q Self Fish



VENETO Q BM



Стандартная комплектация:

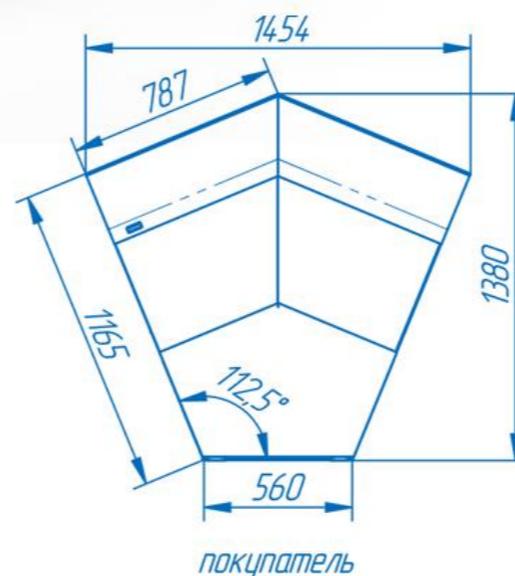
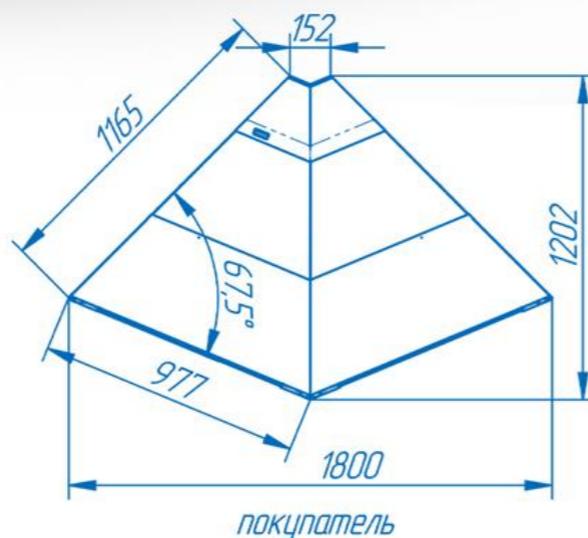
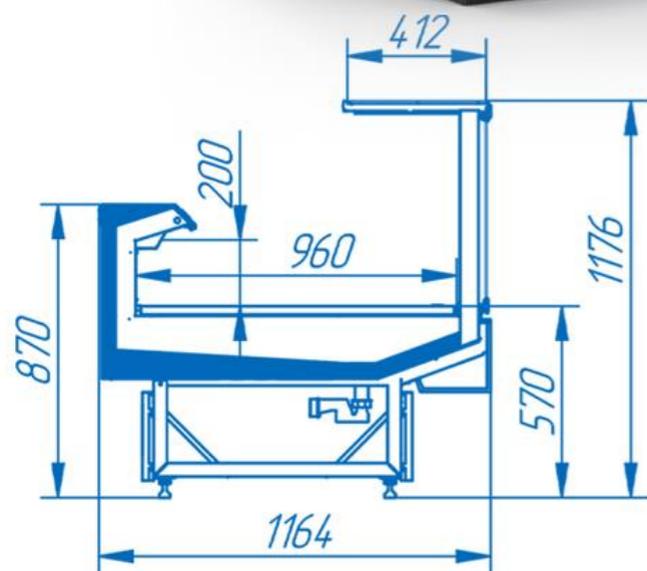
- фронтальное закаленное стекло с микролифтами
- испаритель SEST
- вентилируемое охлаждение
- поддоны выкладки, внутренняя задняя стенка, столешница — из нержавеющей стали
- электронный контроллер EVCO / CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- цифровой термометр
- суперструктура из анодированного алюминия
- профиль для навески дополнительного оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) - по всей длине витрины
- без боковин

Глубина выкладки:

960 мм

Температурный режим:

+2...+4/-5...+5°C



VENETO Quadro Self (открытая витрина)

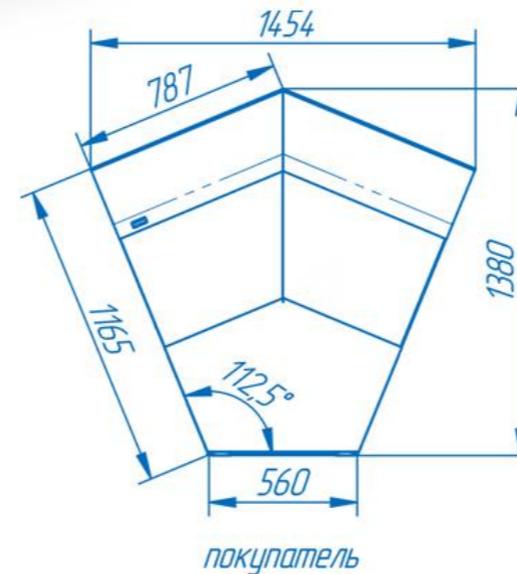
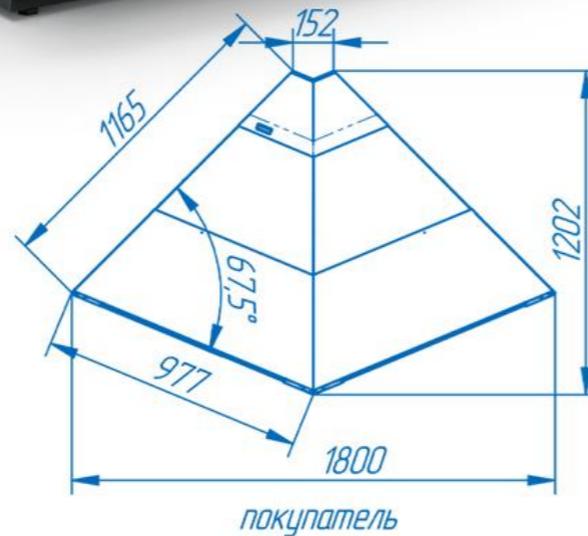
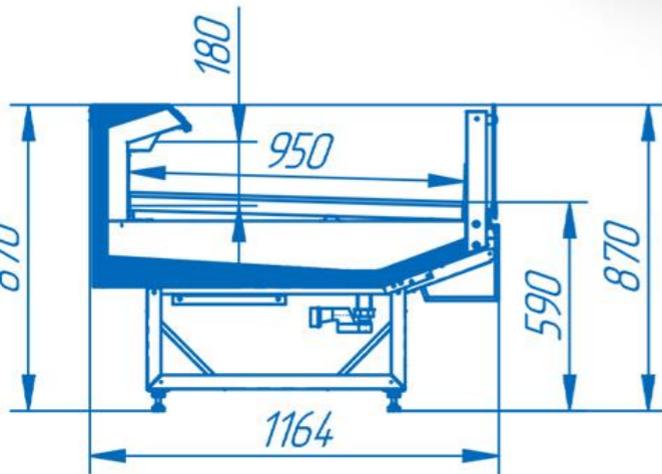
VENETO Q Self



Глубина выкладки:
960 мм

Температурный режим: +2...+4/-5...+5°C

Открытая витрина (самообслуживания) – простой и удобный доступ к продукции



Стандартная комплектация:

- испаритель SEST
- вентилируемое охлаждение
- поддоны выкладки, внутренняя задняя стенка, столешница — из нержавеющей стали
- электронный контроллер EVCO / CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- цифровой термометр
- суперструктура из анодированного алюминия
- профиль для навески дополнительного оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) - по всей длине витрины
- без боковин

Съемные боковины (заказная опция) позволяют выстраивать витрины в линии любых размеров и конфигураций – оптимальное решение для размещения в магазинах различной площади.

VENETO Quadro Fish

VENETO Q Fish



Глубина выкладки:
960 мм

Температурный режим: -5...+5°C

Рабочая поверхность витрины выполнена из высококачественных износостойких материалов



Перфорированная поверхность поддонов из нержавеющей стали обеспечивает равномерное распределение воздушных потоков холода

Стандартная комплектация:

- фронтальное закаленное стекло с микролифтами
- испаритель SEST
- вентилируемое охлаждение
- базовые поддоны для льда из нержавеющей стали со сливом
- электронный контроллер EVCO / CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- цифровой термометр
- суперструктура из анодированного алюминия
- профиль для навески дополнительного оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) - по всей длине витрины
- без боковин

Закрытая витрина для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов

Кубический дизайн (прямое остекление) – отсутствие бликов от освещения

Возможно исполнение в различных цветах по RAL



Рабочая поверхность витрины выполнена из износостойкого материала – нержавеющей стали



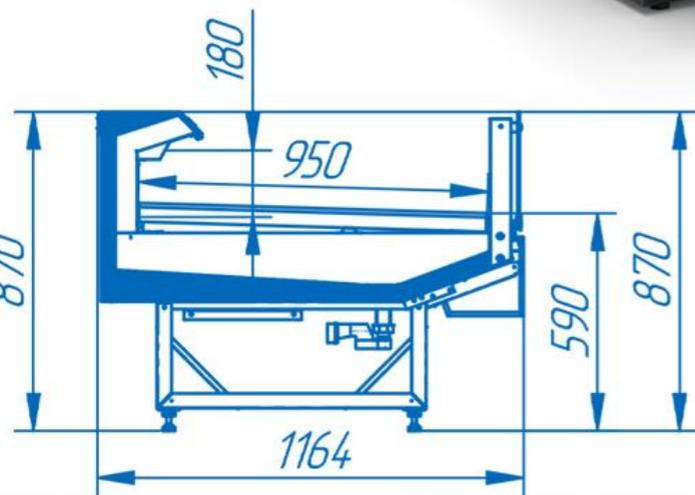
Витрина для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов

Продуманный конструктив бампера защищает витрину от случайных механических повреждений

Компоновка витрин в линию различного размера (с боковинами или без боковин) позволяет максимально эффективно использовать пространство торгового зала, увеличивая ассортимент и повышая товарооборот

Стандартная комплектация:

- испаритель SEST
- вентилируемое охлаждение
- поддоны выкладки, внутренняя задняя стенка, столешница — из нержавеющей стали
- базовые поддоны для льда из нержавеющей стали со сливом
- электронный контроллер EVCO / CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- цифровой термометр
- суперструктура из анодированного алюминия
- профиль для навески дополнительного оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) — по всей длине витрины
- без боковин



Глубина выкладки:
960 мм

Температурный режим:
5...+5°C

Открытая витрина (самообслуживания) – простой и удобный доступ к продукции

Кубический дизайн – современное оформление торговых пространств

VENETO Quadro BM (тепловая)

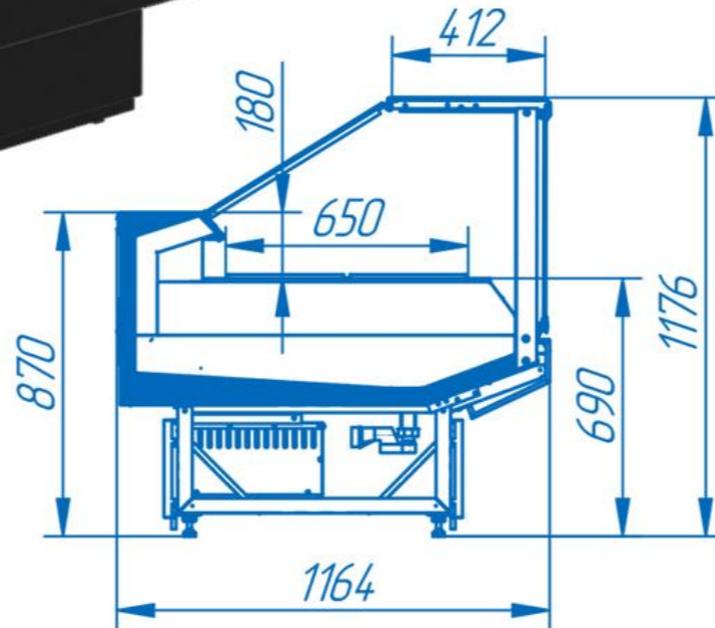
VENETO Q BMD

ITALFRIGO



Длина витрины :
1250 мм
(можно собирать в единый канал любой длины)

Температурный режим:
до +65°C



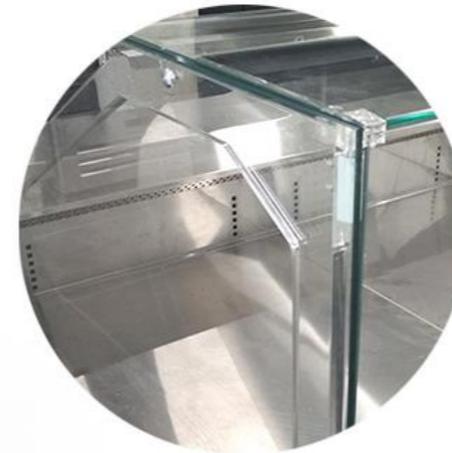
Витрина для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов

Широко применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, мест быстрого питания

Стандартная комплектация:

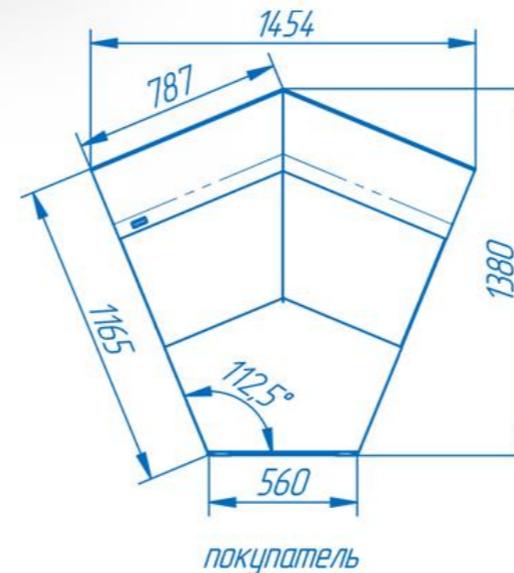
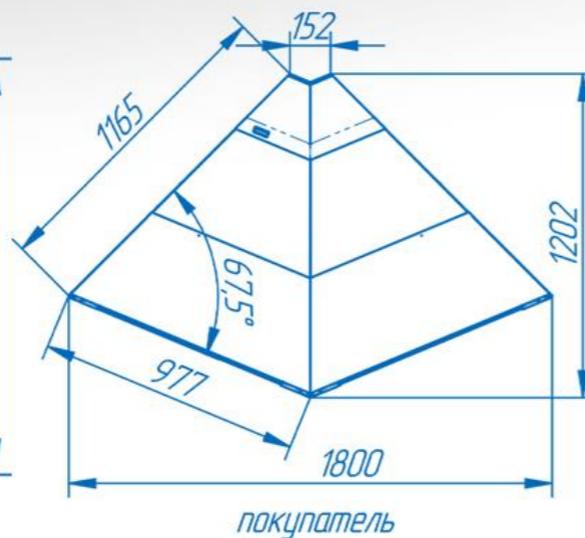
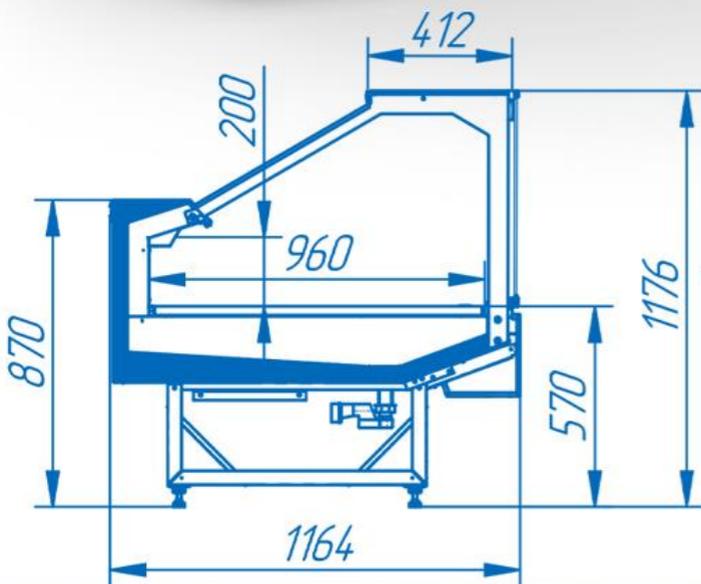
1. фронтальное стекло закаленное, открывается микролифтами снизу — вверх;
2. суперструктура из анодированного алюминия
3. тип подогрева Водяная баня
4. цвет внутренней отделки нержавейка
5. внутренняя LED в комплект не входит (на выбор цветовая температура)
6. задние раздвижные шторы
7. механическая заслонка наполнение/слив воды
8. регулятор наполнения водой
9. комплект подключения дренажа
10. автоматическое восстановление уровня воды
11. контрольная панель с индикацией: основной включатель, термостат ванны, подсветка, антиконденсаторный вентилятор, регулятор наполнения/слива воды
12. термометр в зоне видимости покупателя
13. комплект гастроемкостей с крышками GN1/1 глубиной 150 мм
14. обдув фронтального стекла от запотевания
15. без боковин

Кубический дизайн – современное оформление торговых пространств .
Возможна компоновка в линию различной геометрии.



Ключевые особенности витрин:

- верхняя полка глубиной 412 мм – для перекрёстных продаж сопутствующих категорий
- кубический дизайн (прямое остекление) – отсутствие бликов от освещения
- абсолютная прозрачность - алюминиевые стойки заменены на прозрачные из оргстекла
- монтируется в единую линию с VENETO Quadro



Глубина выкладки:
960 мм

Модификации:

- закрытая (+2...+4 °C)
- открытая Self (+2...+4 °C)
- закрытая универсальная (-5...+5 °C)

VENETO Crystal Self (открытая)

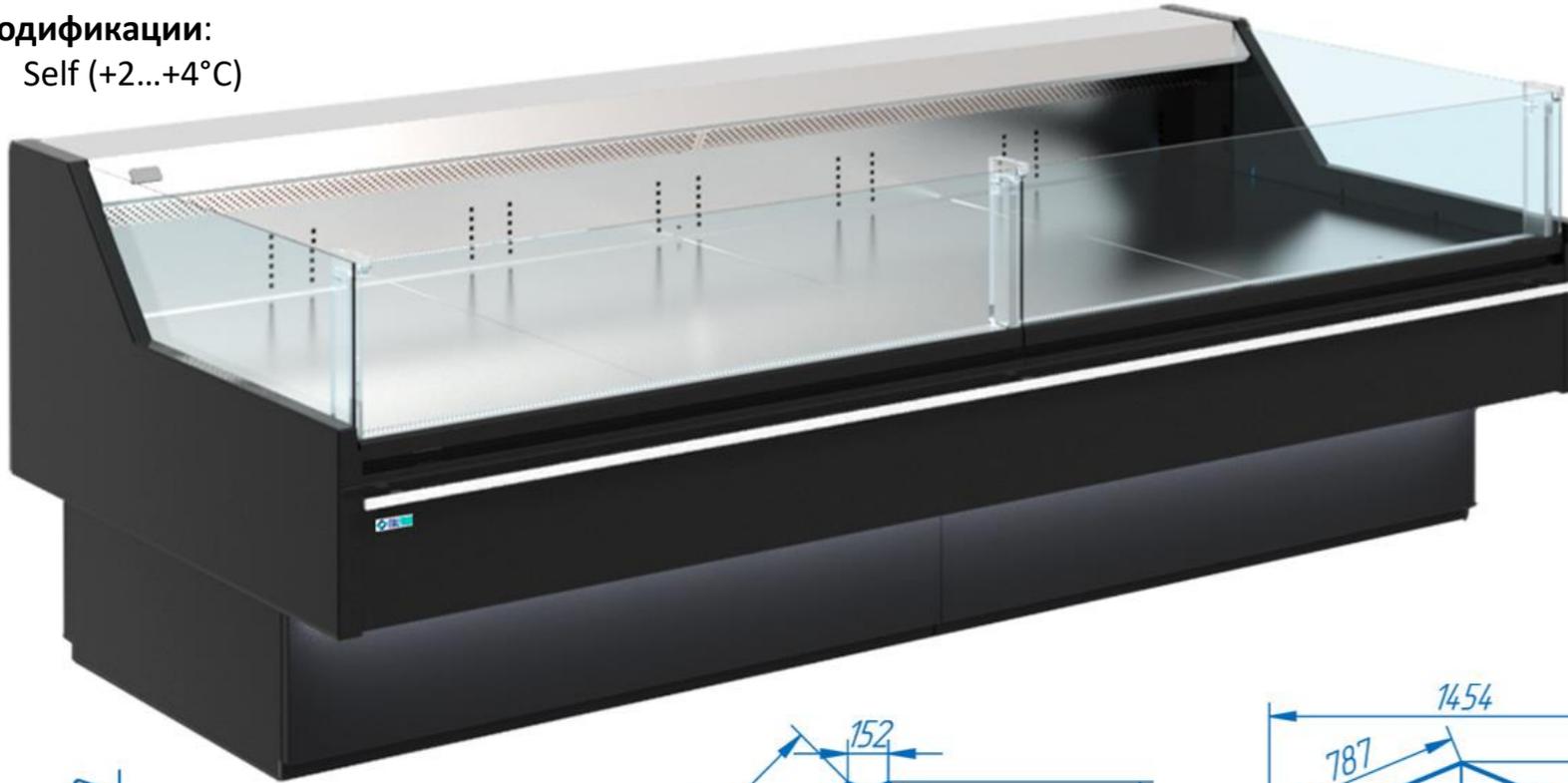
VENETO Crystal Self



Глубина выкладки: 960 мм

Модификации:

- Self (+2...+4°C)



Стандартная комплектация:

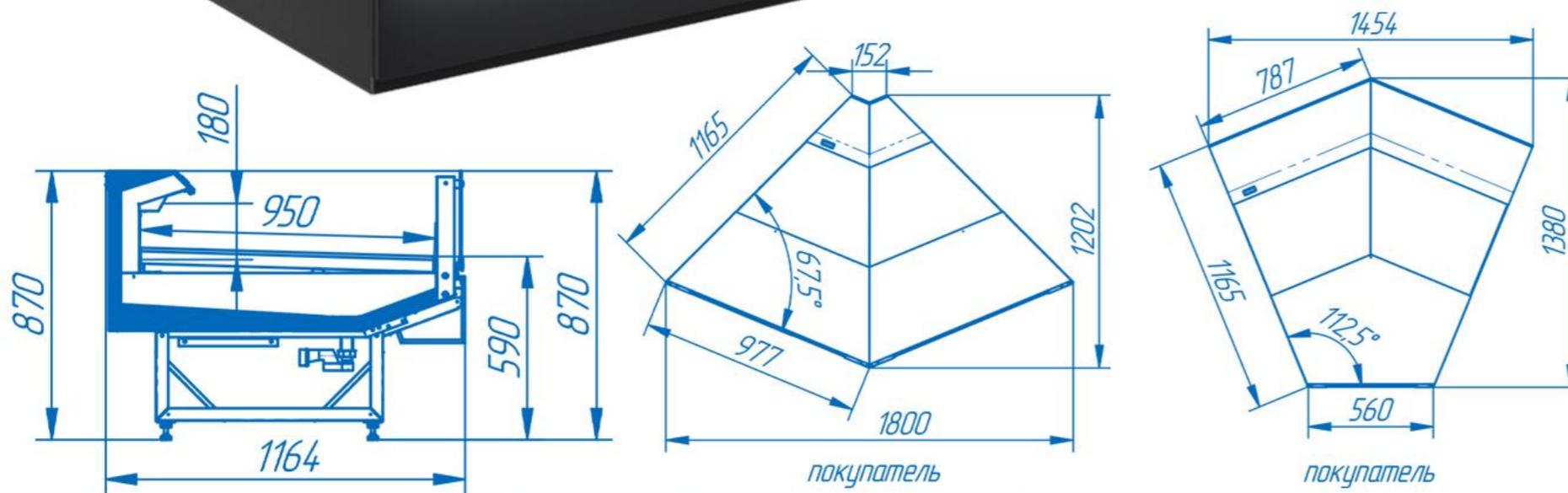
- испаритель SEST
- вентилируемое охлаждение
- поддоны выкладки, внутренняя задняя стенка, столешница — из нержавеющей стали
- базовые поддоны для льда из нержавеющей стали со сливом
- электронный контроллер EVCO / CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- цифровой термометр
- суперструктура из анодированного алюминия
- профиль для навески дополнительного оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) - по всей длине витрины
- без боковин

Открытая витрина (самообслуживания) – простой и удобный доступ к продукции.

Предназначена для торговых площадей высокой проходимости.

Витрина для экспозиции широкого ассортимента пищевой продукции

Кубический дизайн – современное оформление торговых пространств



TOSCANA Q

Модельный ряд холодильных витрин с глубиной выкладки 860 мм

TOSCANA Q

ITALFRIGO

1. Комфорт в эксплуатации:

- Система Easy Change – позволяет изменить закрытую витрину на открытую (Self) без разборки канала витрин
- Поверхность под выкладку, рабочая поверхность продавца – из нержавеющей стали.
- Аксессуары (разделочная доска, подставка под весы, ножи, упаковочные материалы) – для облегчения работы продавца и ускорения обслуживания покупателей

2. Долговечность и надёжность:

- оцинкованная ванна с пластполимерным покрытием – повышенная стойкость к коррозии
- испарители SEST, вентиляторы EBM-PAPST, терморегуляторы Danfoss -
- надёжность и долговечность работы витрины



3. Индивидуальный облик торгового пространства:

Декоративные фронтальные панели узкие и широкие, покрашенные по каталогу RAL и выполненные в текстуре дерева

4. Повышение товарооборота благодаря:

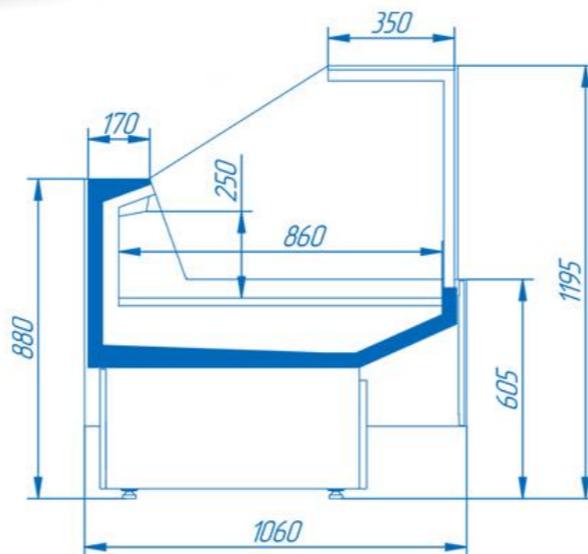
- глубокая выкладка (860 мм) при минимальных габаритах прилавка
- высота загрузки у задней стенки 250 мм – позволяет оформить полувертикальную выкладку.
- отсутствие бликов от освещения (за счет прямого остекления)
- верхняя полка глубиной 350 мм - для перекрёстных продажисопутствующих категорий
- стенд для перекрёстных продаж под узкой декоративной панелью - создаёт фокус, повышает % спонтанных продаж



Глубина выкладки: 860 мм

Модификации:

- закрытая (0...+2, +2...+4°C)
- Self (0...+2, +2...+4°C)
- BM (тепловая) (до +65°C)

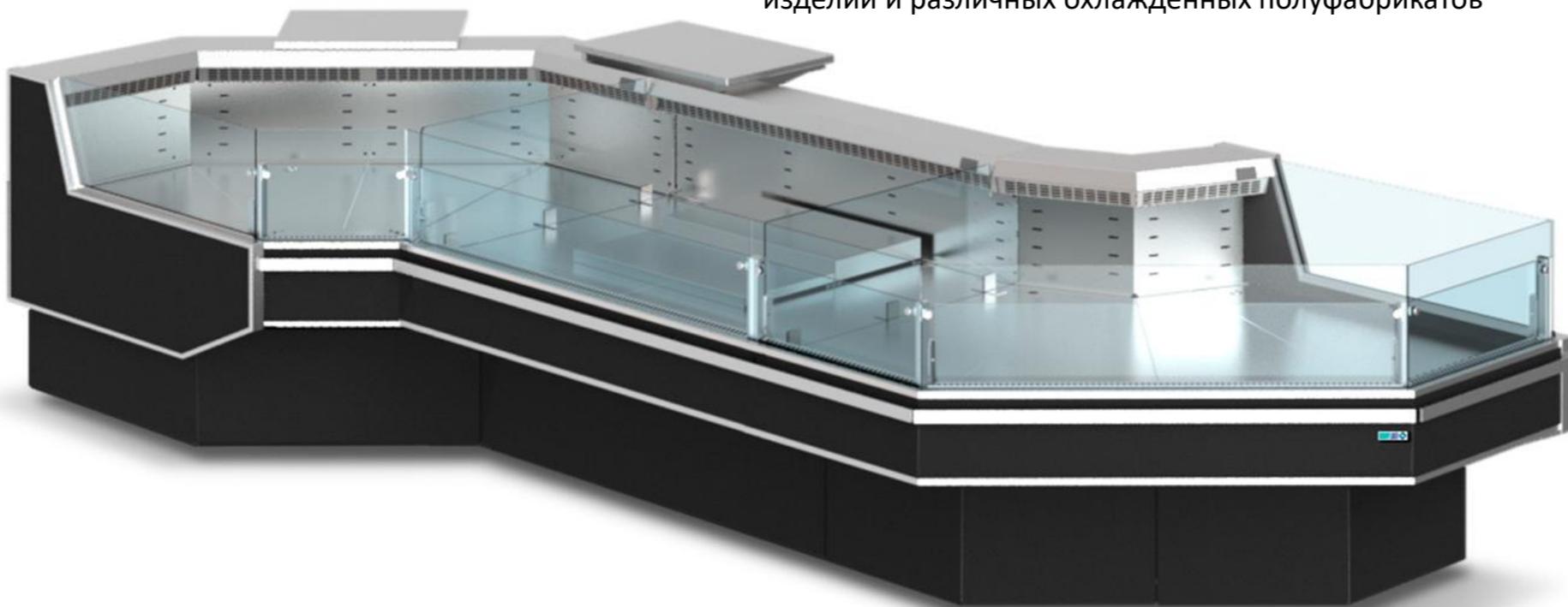


Стандартная комплектация:

- подсветка опционально, на выбор разной цветовой температуры
- фронтальное стекло закаленное, открывается сверху-вниз
- испаритель SEST
- вентилируемое охлаждение
- поддоны выкладки, внутренней задней стенки с решётками вентиляционными, столешница — нерж. сталь AISI430, шлифованная
- TPВ для R404A
- электронный контроллер EVCO/CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- цифровой термометр на фронтальной части столешницы
- суперструктура - нерж.сталь
- профиль для навески доп. оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) по всей длине витрины
- без боковин

Гастрономическая витрина открытого типа
(витрина самообслуживания).

Предназначена для хранения и демонстрации широкого ассортимента молочной, мясной продукции, колбасных изделий и различных охлажденных полуфабрикатов



Глубина выкладки:

860 мм

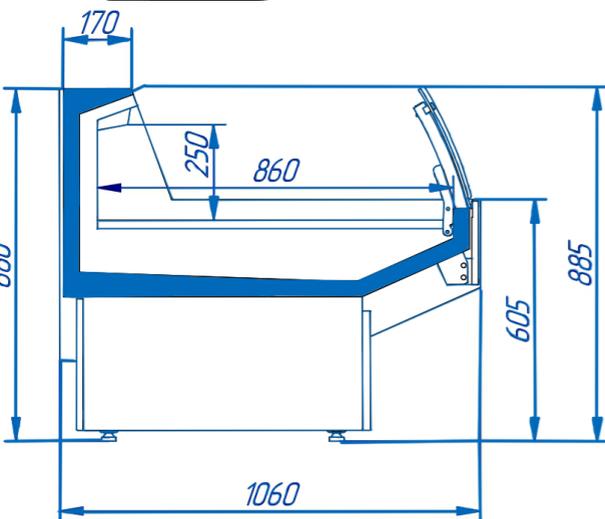
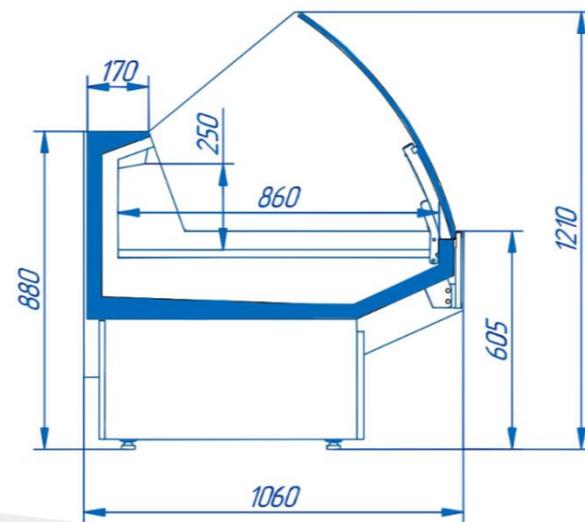
Температурный режим:

0...+5°C

Возможность компоновки линейных модулей и угловых модулей витрины позволяют создавать линии различных размеров и конфигураций – для оснащения магазинов различных форматов

Стандартная комплектация:

- фронтальное закаленное стекло
- испаритель SEST
- под испарителем оцинковка, покрытая пластполимером
- вентилируемое охлаждение
- поддоны выкладки, внутренняя задняя стенка, столешница — из нержавеющей стали
- электронный контроллер EVCO / CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- цифровой термометр
- суперструктура из нержавеющей стали
- профиль для навески дополнительного оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) — по всей длине витрины
- без боковин



Глубина выкладки:

860 мм

Температурный режим:

+1...+5°C

Типоразмеры:

1250, 1875, 2500, 3750 мм

Ключевые особенности

1. Комфорт в эксплуатации:

- Система Easy Change – позволяет изменить закрытую витрину на открытую (Self) без разборки канала витрин.
- Внутренняя поверхность витрины (под выкладку) и рабочая поверхность продавца – из нержавеющей стали.
- Широкий выбор аксессуаров (разделочная доска, подставка под весы, ножи, упаковочные материалы) – для облегчения работы продавца и ускорения обслуживания покупателей.

2. Долговечность и надёжность:

- Оцинкованная ванна с пластполимерным покрытием – повышенная стойкость к коррозии.
- Испарители SEST, вентиляторы EBM-PAPST, терморегуляторы Danfoss – надёжность и долговечность работы витрины.

3. Повышение товарооборота благодаря:

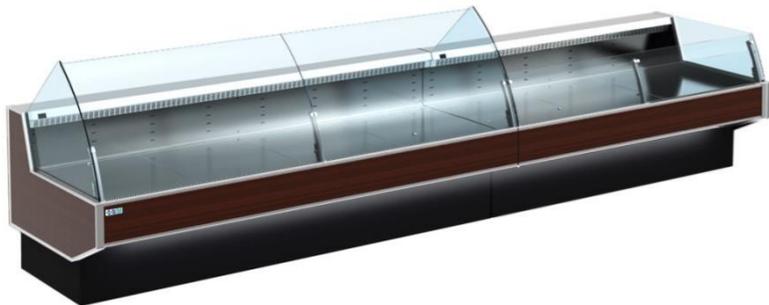
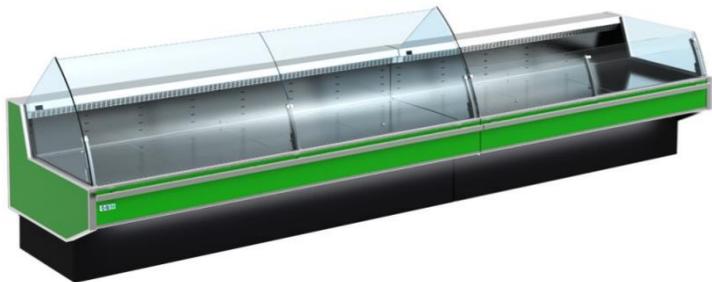
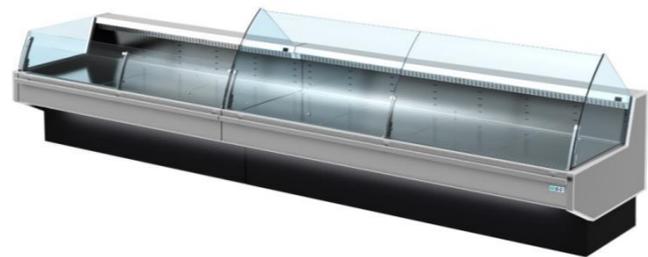
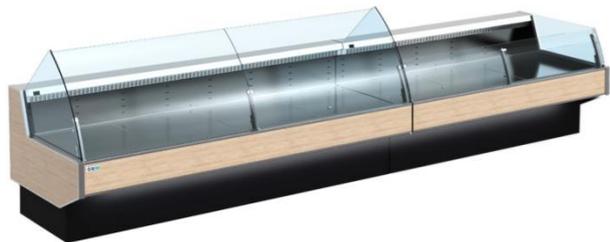
- Глубокая выкладка (860 мм) при минимальных габаритах прилавка.
- Высота загрузки у задней стенки 250 мм – позволяет оформить полувертикальную выкладку, покупатель лучше видит товар.
- Выкладка не перекрывается высокими алюминиевыми стойками – покупатель лучше видит товар.
- Выкладка товара в витрине освещается за счет акцентных потолочных светильников супермаркета.
- Стенд для перекрёстных продаж под узкой декоративной панелью – создаёт фокус, повышает % спонтанных продаж.

4. Сокращение затрат на доставку:

- В сравнении с витринами VENETO возможна транспортировка в 2 яруса.

5. Индивидуальный облик :

- Декоративные фронтальные панели узкие и широкие, покрашенные по каталогу RAL и выполненные в текстуре дерева.
- Отсутствие плафона освещения в витрине TOSCANA WL придает ей дополнительную лёгкость и «воздушность».



Для линейки витрин серии WL предусмотрен широкий выбор цветовых решений по палитре RAL в базовой цене (с нулевой наценкой), а также ламинированные фронтальные и боковые панели в текстуре под дерево.

Венге Линум



Орех Гварнери



Клен Ванкувер



Дуб Сонома



Витрины TOSCANA WL и TOSCANA WL Self легко стыкуются как между собой, так и с витринами серии TOSCANA Q.

Стандартная комплектация:

- Фронтальное радиусное закаленное стекло, открытие сверху-вниз
- Испаритель SEST
- Вентилируемое охлаждение
- Поддоны выкладки, внутренняя задняя стенка с вентиляционными решётками, столешница — шлифованная нержавеющая сталь AISI430 (нержавеющую сталь возможно заменить оцинкованным металлом с покраской в цвет заказа)
- TPV для R404A
- Электронный контроллер EVCO
- Комплект подключения к системе дренажа
- Цифровой термометр на фронтальной части столешницы
- Профиль для навески доп. оборудования (подставки под весы, разделочные доски, под ножи, пакеты) по всей длине витрины
- Без боковин
- Деревянная упаковка

Различные цвета и фактуры ламинированного ЛДСП создают индивидуальный стиль торгового зала.

Стандартные варианты:

- Венге Линум
- Орех Гварнери
- Клен Ванкувер
- Дуб Сонома

TOSCANA Quadro BM (тепловая)

TOSCANA Q BM

ITALFRIGO

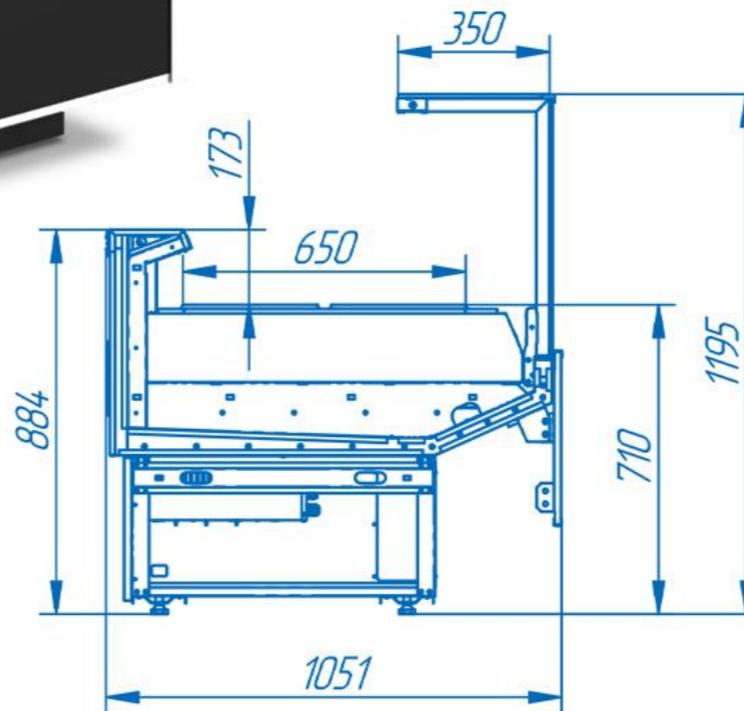


Длина витрины:
1250 мм
(возможность
компоновки в единый
канал любой длины)

Температурный режим :
до +65°C

Витрина для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов.

Широко применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, местах быстрого питания.



Стандартная комплектация:

- фронтальное стекло закаленное, открывается сверху-вниз
- суперструктура из нержавеющей стали
- тип подогрева Водяная баня
- цвет внутренней отделки нержавейка
- внутренняя LED в комплект не входит (на выбор цветовая температура)
- задние раздвижные шторы
- механическая заслонка наполнение/слив воды
- регулятор наполнения водой
- комплект подключения дренажа
- автоматическое восстановление уровня воды
- контрольная панель с индикацией: основной выключатель, термостат ванны, подсветка, антиконденсаторный вентилятор, регулятор наполнения/слива воды
- термометр в зоне видимости покупателя
- комплект gastronorm с крышками GN1/1 глубиной 150 мм
- обдув фронтального стекла от запотевания
- без боковин

Кубический дизайн – современное оформление торговых пространств



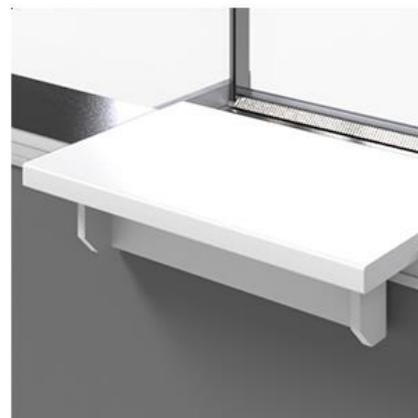
Трёхуровневые\
двухуровневые поддоны –
для акцентирования
внимания на товаре



Подставка под весы



Подставка для ножей



Разделочная доска



Подставка под сумки



Держатель для пакетов

Аксессуары:

1. LED-подсветка разной цветовой температуры:

- теплый спектр света – оптимально для фруктов, овощей, сыра
- розовый свет – хорошо для мяса, мясных п\ф, мясной гастрономии
- нейтральный свет – подходит для всех категорий продуктов, он не искажает натуральный цвет продуктов

2. Энергосберегающие вентиляторы с регулируемой скоростью вращения вентиляторов.

3. Панели фронтальные декоративные:

- узкие - покраска в цвет по каталогу RAL
- широкие - покраска в цвет по каталогу RAL
- узкие – текстура дерева (4 варианта)
- широкие - текстура дерева (4 варианта)

4. Боковины:

- под узкие/широкие фронтальные панели
- под покраску/с текстурой дерева

Холодильные стеллажи (горки)

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн продукции без предварительного уведомления.

RIMINI

ITALFRIGO



Veneto VenetoQuadro VenetoCrystal ToscanaQuadro Rimini Lazio Milan

ITALFRIGO – оборудование для выносного холодоснабжения

020



Ключевые особенности стеллажей:

1. Повышение товарооборота :

- максимальная обзорность – за счет низкой базовой полки (330 мм) и узкому козырьку
- увеличение межполочного пространства на 6-10%
- фокус внимания на продуктах – за счет внутренней покраски в темно-серый цвет (3 варианта) без доплаты

2. Долговечность и надёжность:

- повышенная стойкость к коррозии - оцинкованная ванна с пластполимерным покрытием
- надёжная изоляция корпуса – используется пластик (вместо продольного деревянного бруса), поперечные интегральные вставки выполнены из твердого ППУ (вместо фанеры)
- увеличена грузоподъёмность стеллажа на 10-15% – за счет несущих стоек толщиной 3мм
- в 3-4 раза увеличен срок службы (в сравнении с чёрным крашенным металлом) несущих стоек, кронштейнов, полок, перфорированных панелей, базовых поддонов, потолка – за счет оцинковки, крашенной в стандарте.
- надёжность и долговечность - за счет использования надёжных комплектующих (испарители SEST, вентиляторы EBM-PAPST, терморегуляторы Danfoss)

3. Высокая эффективность охлаждения:

- возможность установки энергосберегающих дверей
- постоянство температурного режима (отклонения не более 1,5-2,0°C)

4. Сокращение затрат на логистику, строительство:

- модификация BOX – крупно -узловая сборка, сокращает транспортные расходы в 2 -3 раза, исключает разбор дверного проёма для заноса стеллажа в помещение

Модификации

- **открытая** (0...+2, +2...+4, +4...+6°C)
- **SG** (0...+2, +2...+4, +4...+6°C)
- **DG** (0...+2, -1...+1, +2...+4, +4...+6°C)

Стеллажи RIMINI (овощные)

RIMINI

ITALFRIGO



Стандартная комплектация:

- фронтальная панель козырька - алюминиевая (плоская)
- электронный контроллер CAREL
- комплект подключения к системе дренажа
- комплект ночных шторок магнитных с механизмом самозамедления
- испаритель SEST
- базовые поддоны, стойки, кронштейны, перфорированные панели, потолок (крашеная оцинковка)
- без боковин
- без навесных полок

Глубина выкладки:

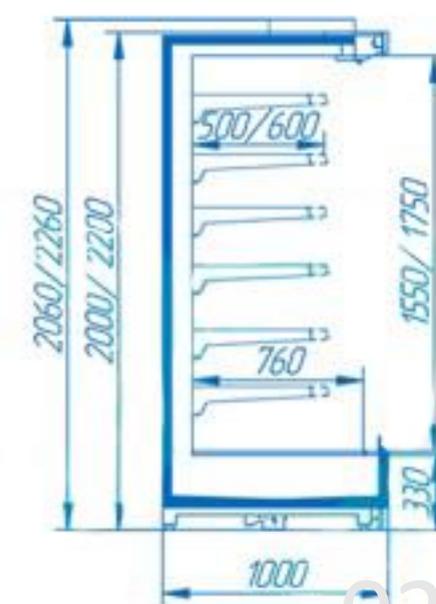
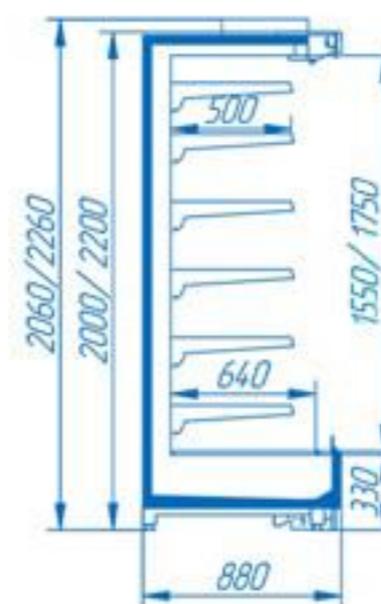
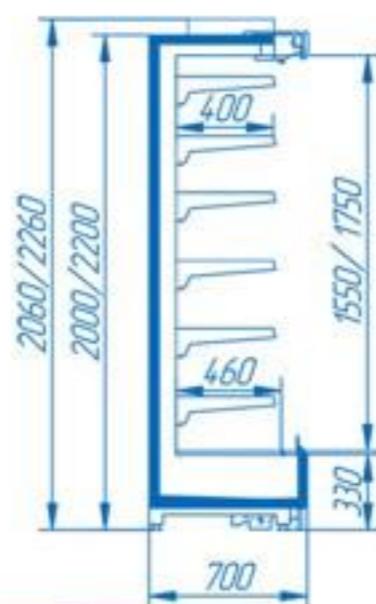
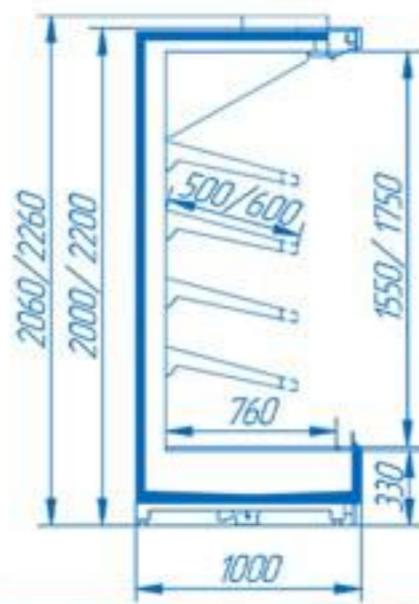
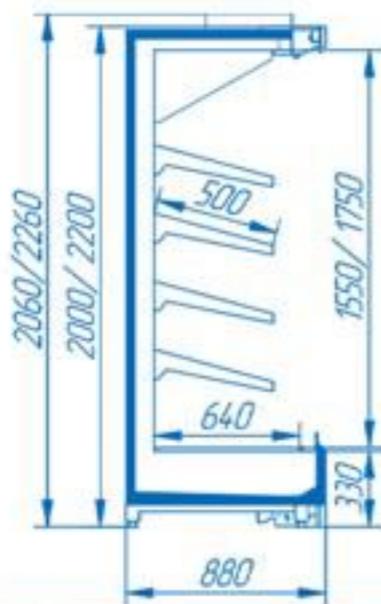
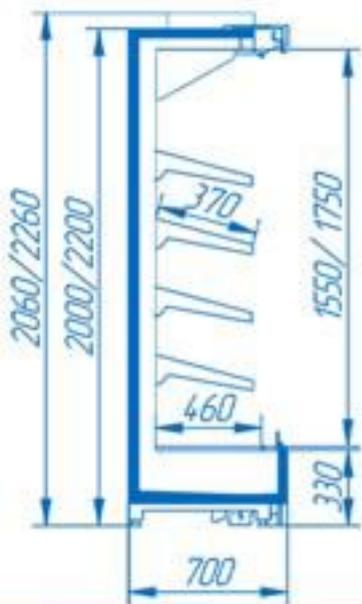
400/460 мм, 500/640 мм; 500-600/760 мм
(навесные полки / нижняя полка)

Температурный режим:

0...+2, +2...+4, +4...+6°C

Типоразмеры:

1250, 1875, 2500, 3750 мм



(со стеклопакетом)



Глубина выкладки (навесные полки / нижняя полка)

500/640 мм

Температурный режим

0...+2, -1...+1, +2...+4, +4...+6°C

Ключевые особенности стеллажей:

1. Повышение товарооборота :

- максимальная обзорность – за счет низкой базовой полки (330 мм) и узкому козырьку
- увеличение межполочного пространства на 6-10%
- фокус внимания на продуктах – за счет внутренней покраски в темно-серый цвет (3 варианта) без доплаты
- Возможность установки акцентного освещения (под каждую полку или 2 вертикальных светильника 1250 мм)

2. Долговечность и надёжность:

- повышенная стойкость к коррозии - оцинкованная ванна с пластполимерным покрытием
- надёжная изоляция корпуса – используется пластик (вместо продольного деревянного бруса), поперечные интегральные вставки выполнены из твердого ППУ (вместо фанеры)
- увеличена грузоподъёмность стеллажа на 10-15% - за счет несущих стоек толщиной 3мм
- в 3-4 раза увеличен срок службы (в сравнении с чёрным крашенным металлом) несущих стоек, кронштейнов, полок, перфорированных панелей, базовых поддонов, потолка – за счет оцинковки, крашенной в стандарте.
- использование надёжных комплектующих (испарители SEST, вентиляторы EBM-PAPST, терморегуляторы Danfoss)

3. Высокая эффективность охлаждения:

- энергосберегающие фронты – стеклопакет Cisplast снижает холодопотребление по сравнению с горкой без дверей на 60%, суммарное энергопотребление ТХО и ЦХМ снижает на 50%
- постоянство температурного режима (отклонения не более 1,5-2,0°C)
- Исключено запотевание дверей при температурном режиме -1°C

Холодильные стеллажи RIMINI SG

RIMINI SG



(дверной блок с одинарным К-стеклом)



Ключевые особенности модели:

- эстетическая привлекательность и максимальная обзорность (в сравнении с моделями RIMINI DG – отсутствие контура на дверных блоках)
- вырубные эргономичные ручки
- самозакрывающийся механизм
- обеспечение стабильного температурного режима внутри рабочего объема
- экономия электроэнергии
- энергосберегающие двери с одинарным К-стеклом до 30% снижают холодопотребление по сравнению с горками без дверей. Суммарное энергопотребление ТХО и ЦХМ снижается на 20-25%.

Глубина выкладки:

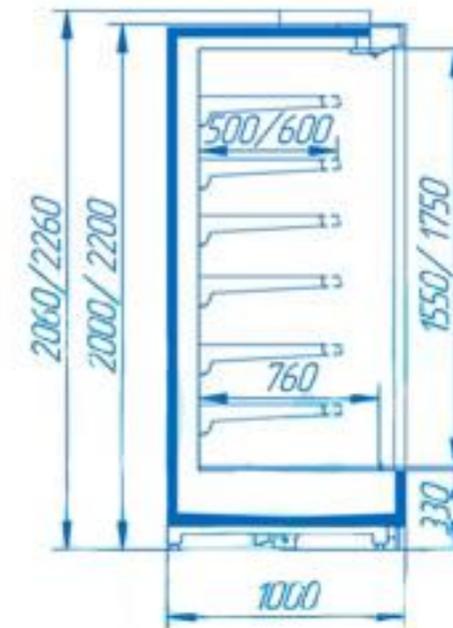
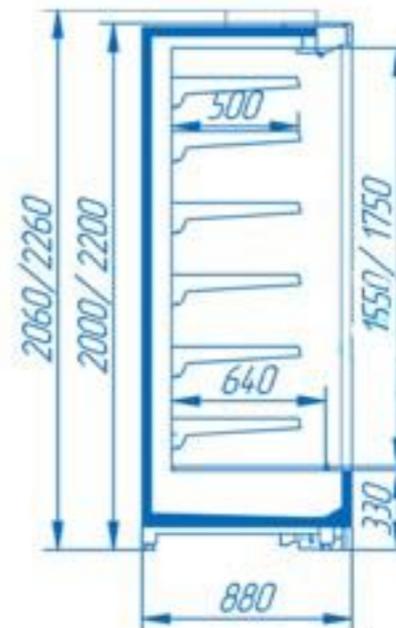
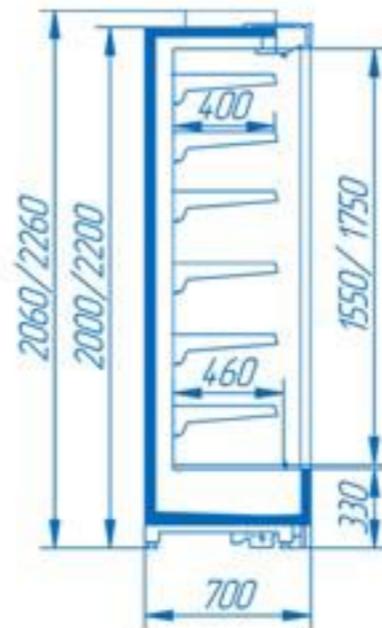
400/460 мм, 500/640 мм; 500-600/760 мм
(навесные полки / нижняя полка)

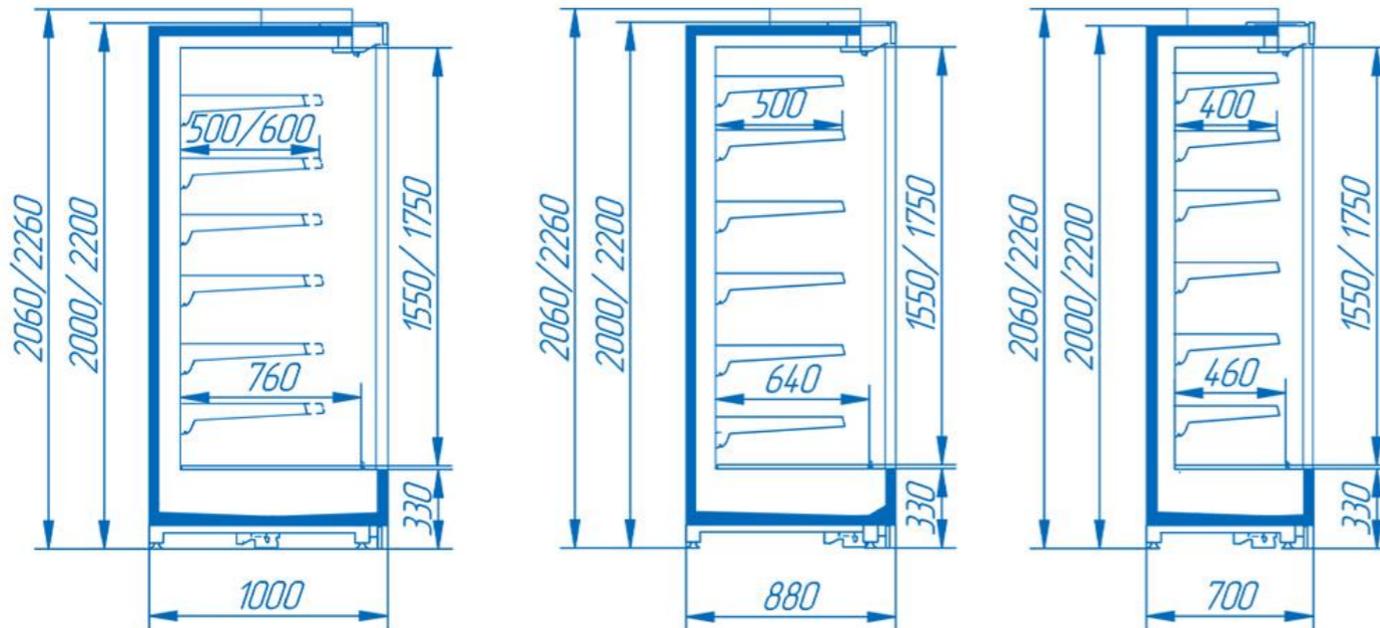
Температурный режим:

0...+2, +2...+4, +4...+6°C

Типоразмеры:

1250, 1875, 2500, 3750 мм





Стандартная комплектация:

- фронтальная панель козырька - алюминиевая (плоская)
- без пластикового противоударного бампера
- общее освещение - нейтральное (4500К)
- внутренний объем - оцинкованный металл, стандартные вентиляторы, контроллер Carel, общее освещение - нейтральное (4500К), 5 ярусов оцинкованных полок с кронштейнами и ценникодержателями (Rimini L7/H7 – полки)
- двери стеклопакет/одинарное стекло
- внутренняя поверхность ванны из оцинкованного пластификата (двойная защита от коррозии)
- базовые поддоны из крашеного оцинкованного металла
- TPВ для R404A
- электронный контроллер CAREL
- цифровой термометр
- комплект подключения к системе дренажа
- испаритель SEST
- без боковин
- деревянная упаковка

Холодильная полугорка LAZIO S9

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн продукции без предварительного уведомления.

LAZIO S9

ITALFRIGO

Ключевые особенности полугорки:

1. Повышение товарооборота :

- полувертикальная конфигурация горки фокусирует внимание на продукте
- светодиодное освещение с разной цветовой температурой создает акцент на продукции
- внутренняя покраска полугорки в темно-серый цвет (3 варианта, без доплаты) обеспечивает выгодную экспозицию товаров

2. Долговечность и надёжность:

- повышенная стойкость к коррозии - оцинкованная ванна с пластполимерным покрытием
- использование надёжных комплектующих (испарители SEST, вентиляторы EBM-PAPST, терморегуляторы Danfoss)

3. Высокая эффективность охлаждения:

- постоянство температурного режима (отклонения не более 1,5-2,0°C)



Холодильная полугорка LAZIO S9

LAZIO S9

ITALFRIGO

Три варианта установки кронштейнов позволят установить полку под углом (наилучшая обзорность товара)



Стандартная комплектация:

- LED-подсветка верхняя
- комплект ночных шторок
- внутренняя поверхность ванны из оцинкованного пластификата (двойная защита от коррозии)
- базовые поддоны из крашеного оцинкованного металла
- окраска внешних и внутренних панелей по каталогу RAL
- заправочный клапан Шредера, TPV для R404A
- электронный контроллер EVCO B33
- комплект подключения к системе дренажа
- дополнительный цифровой термометр
- испаритель SEST
- без боковин

Глубина выкладки:
330, 430, 530, 640 мм

Температурный режим:
0...+2°C мясо/рыба
+2...+4 °C гастрономический
+4...+6°C фруктовый

Типоразмеры:
1250, 1875, 2500, 3750 мм

Возможны любые цветовые решения по RAL

Комплектация аксессуарами (дополнительные опции)



Зеркало FV



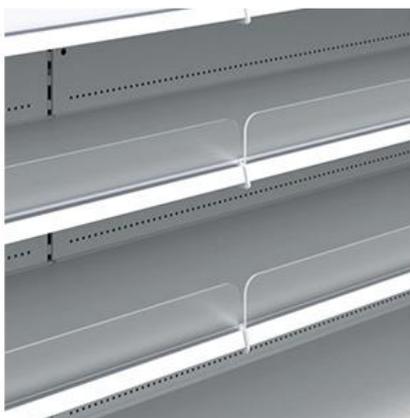
Крючки на балке



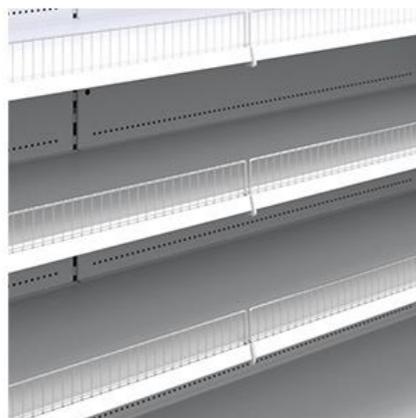
Крючки под колбасы



Разделитель объема полок



Ограничитель пексиглас



Ограничитель проволочный



Ценникодержатель



Отбойник



Наклонные решётки

Аксессуары:

LED-подсветка разной цветовой температуры:

- теплый спектр света – для фруктов, овощей, сыра
- розовый свет – для мяса, мясных полуфабрикатов, мясной гастрономии
- нейтральный свет – для всех категорий продуктов (не искажает натуральный цвет продуктов)

Энергосберегающие вентиляторы - с регулируемой скоростью вращения.

Боковины:

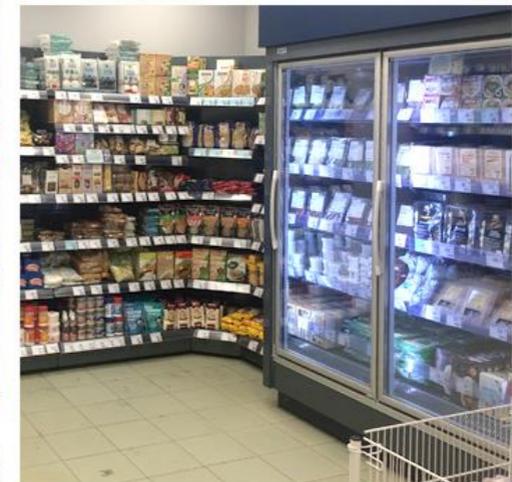
- со стеклопакетом
- зеркальные
- глухие

Морозильные шкафы MILAN L

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн продукции без предварительного уведомления.

MILAN L

ITALFRIGO



Морозильные шкафы MILAN L

MILAN L

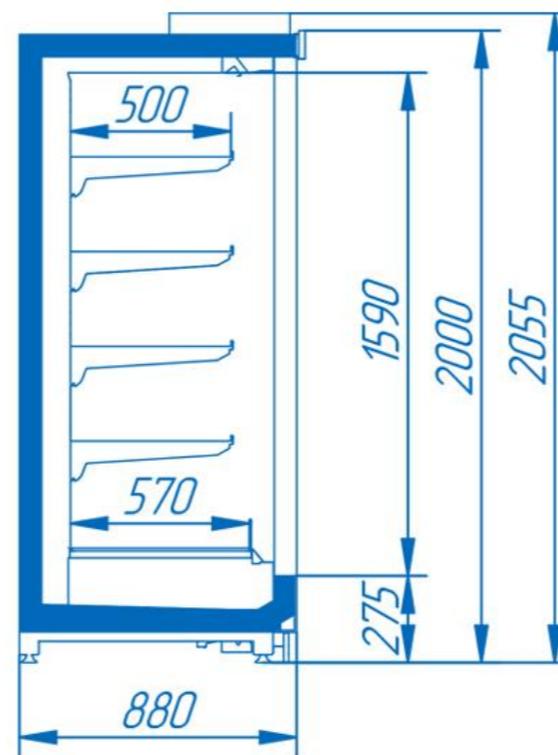


Повышение товарооборота:

- вертикальное исполнение фокусирует внимание на товарной категории, увеличивая спонтанные продажи.
- вертикальная LED-подсветка обеспечивает равномерное освещение продуктов на всех уровнях.
- возможна окраска внутренней поверхности в 3 темно-серых цвета (без наценки) - обеспечивает контраст цветной упаковки на темном фоне, привлекая внимание к товару.

Аксессуары:

- ценникодержатели
- решётка с ограничителем на базовой полке
- боковина глухая
- боковина зеркальная



2. Долговечность и надёжность:

- Ванна из оцинковки покрытой пластполимером – повышенная стойкость к коррозии.
- Испарители SEST, вентиляторы EBM-PAPST, TPB – Danfoss – всё это обеспечивает надёжную и долговечную работу.
- Стойки несущие, кронштейны, полки, перфорированные панели, базовый поддон, потолок – оцинковка крашенная в стандарте – увеличение срока службы изделия в сравнении с чёрным металлом крашенным в 3-4 раза.
- Несущие стойки стеллажей выполнены из стали толщиной 3 мм – увеличение грузоподъёмности стеллажа на 15-20%; стеллаж легко можно перевозить с объекта на объект без риска его повреждения.

3. Высокая эффективность охлаждения, низкое энергопотребление:

- Высокопроизводительный испаритель от SEST-LUVE
- Энергосберегающие фронты – стеклопакет двухкамерный от Cisplast
- Толщина изоляции 70 мм. корпус не промерзает, поддерживает стабильную температуру в объёме -22/-24°C.

4. Комфорт в эксплуатации:

- Полки проволочные - эффективнее охлаждение, не примерзает товар к полкам при хранении.
- Длина полки равна ширине двери. Так удобнее (один человек без посторонней помощи может выставлять полки как требуется).

Морозильные шкафы MILAN S

MILAN S

ITALFRIGO

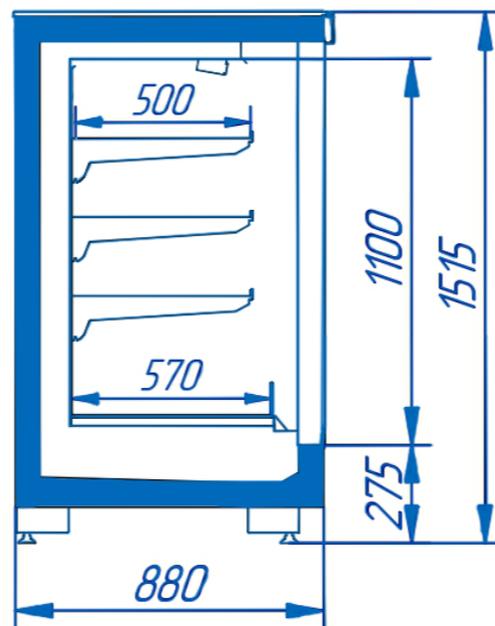
Ключевые особенности

1. Комфорт в эксплуатации:

- Вертикальная конфигурация шкафа позволяет максимально эффективно представить товар на верхних полках – на уровне глаз покупателя (удобство и увеличение продаж).
- Высота 1515 мм, обеспечивает отличную обзорность торгового зала.
- Полезный внутренний объем позволяет разместить на 60% больше продукции на той же торговой площади, по сравнению с островными ларями-бонетами.
- Вертикальная LED-подсветка, интегрированная в дверной блок, создает максимальный акцент на товаре.
- Объемные проволочные корзины, расположенные внизу морозильного шкафа – для простого доступа к быстрооборачиваемой продукции.
- Уровень шума, выделяемого в торговый зал – менее 60 дБ.

2. Долговечность и надежность

- Надежный холодильный контур – обеспечивает поддержание стабильной температуры внутри рабочего объема.
- Внутренняя поверхность ванны из оцинкованного пластификата – двойная защита от коррозии.
- Двери – система остекления Cisaplast, двойной стеклопакет с обогревом стекла и рамы.
- Базовые поддоны, стойки, кронштейны, задние стенки – из крашеного оцинкованного металла.



Температурный режим:

-18...-24°C

Габаритные размеры:

- длина (без/с боковинами) 2343/2464 мм
- ширина 880 мм
- высота 1515 мм

Варианты исполнения MILAN S:

- с глухими боковинами
- с панорамными боковинами



Компоновка модулей MILAN S с глухими боковинами (линейные) и модулей MILAN S с панорамными боковинами (торцевые) позволяет создать островную структуру.

Основной особенностью данной компоновки является максимальная обзорность продукции, расположенной внутри морозильного шкафа, а также максимальная просматриваемость всего торгового зала.

Конфигурация выглядит стильно и «воздушно», вмещает в себя широчайший ассортимент продукции (на 60% больше, чем в островных ларях-бонетах).

Стандартная комплектация:

- Фронтальная панель козырька (алюминий).
- Вертикальные LED-светильники, встроенные в раму дверей (спектр 6500 К).
- Двери (двухкамерный стеклопакет).
- Базовые поддоны, стойки, кронштейны, задние стенки (из крашеного оцинкованного металла).
- TPВ для R404A.
- Электронный контроллер CAREL.
- Комплект подключения к системе дренажа.
- Дополнительный цифровой термометр.
- Испаритель SEST, в комплекте с электроотайкой, подогрев системы слива.
- Деревянная упаковка.

Заказные опции:

- Боковины
- Полки
- Сетчатые корзины
- Бампер

Оптимальные габариты MILAN S

MILAN S

ITALFRIGO

Сравнение высот:

- MILAN S – 1515 мм
- MILAN L – 2000 мм
- Человек – 1700 мм

Оптимально продуманные габариты MILAN S (особенно при островной конфигурации модулей) обеспечивают:

- наилучшую «просматриваемость» (незагроможденность) торгового зала
- отличный обзор продукции, особенно на верхних полках
- увеличенную выкладку продукции – на 60% больше, чем в островных бонетах, занимающих такую же площадь



Вертикальная LED-подсветка со спектром 6500 К, установленная в дверные блоки, создает дополнительный акцент на продукции, придавая «легкость» всей конструкции.

Скругленная эргономичная профиль-ручка, расположенная по всей высоте стеклопакета, позволяет покупателям плавно и без усилий открывать двери морозильного шкафа.

К заказу доступен широкий выбор цветовых решений по RAL

9016 7035 9006 7011 7016 3002 3004 8007 1018 6018 5005



Торговая марка ITALFRIGO

ITALFRIGO



Ассортимент моделей

Различная глубина выкладки – для магазинов различных форматов



Технологии производства

Надежная изоляция корпуса – наполнение из пластика, интегральные вставки из твердого ППУ



Экономия обслуживания

Стабильность рабочей температуры – экономия электроэнергии, сохранение свежести продукции



Надежные комплектующие

Агрегаты и комплектующие надежных брендов (SEST, EBM -PAPST, CISAPLAST, Danfoss)



Цветовые решения

Широкий выбор цветов по RAL, разнообразные текстуры ламинированных панелей



Сервисное обслуживание

Широкая дилерская сеть, монтажные и сервисные центры доступны во всех регионах России и СНГ

ITALFRIGO в магазинах:

С продукцией торговой марки ITALFRIGO работают известные игроки рынка Retail и популярные сетевые магазины во всех регионах России



Стандартные цвета покраски (внутри и снаружи)

9016 7035 9006 7011 7016 3002 3004 8007 1018 6018 5005



На фоне холодильного оборудования темных цветов лучше выделяется цветная упаковка продукции – дополнительное привлечение внимание к товару и увеличение продаж!

В базовой цене (без доплаты) возможен заказ покраски поверхности выкладки, фронтальных и боковых панелей в 11 цветов.



Спасибо за внимание!

Готовы ответить
на ваши вопросы.

Торговый дом «КРИСПИ»

125212, Москва,
ул. Выборгская, 16с1 (офис 408)

+7 495 987 43 88

info@cryspi.ru

cryspi.ru

italfrigo.ru



#cryspi.ru #italfrigo

*Производитель ЗАО «ОПК» оставляет за собой право вносить изменения
в технические характеристики и дизайн продукции без предварительного уведомления.

