

ITALFRIGO

Профессиональное оборудование
с выносным холодоснабжением
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.



Veneto VenetoQuadro VenetoCrystal ToscanaQuadro Rimini Lazio Milan

ITALFRIGO – оборудование для выносного холодоснабжения

Ассортимент торговой марки ITALFRIGO

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



VENETO

Холодильная витрина с глубиной выкладки 960 мм – оптимальное решение для размещения широкого ассортимента продукции.



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



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 рабочей температурой -22...-24°C. Предназначен для экспозиции замороженных продуктов (мяса, рыбы, фруктов и различных полуфабрикатов)

Холодильные витрины ITALFRIGO

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

ITALFRIGO



Veneto VenetoQuadro VenetoCrystal ToscanaQuadro Rimini Lazio Milan

ITALFRIGO – оборудование для выносного холодоснабжения

Холодильные витрины VENETO

1250 / 1875 / 2500 / 3750 / IC 45 / OC 45



Холодильная витрина с глубиной выкладки 960 мм – оптимальное решение для размещения большого ассортимента продукции.

Глубина выкладки:
960 мм

Модификации:

- Закрытая (+2...+4°C)
- Self (+2...+4°C)
- Fish (0...+2°C)
- Self Fish (0...+2°C)

VENETO



Ключевые особенности витрин:

1. Повышение товарооборота :

- максимальная обзорность
- глубина выкладки 960 мм - одна из лучших в классе

2. Комфорт в эксплуатации:

- подъём стекла микролифтами снизу вверх – удобно мыть витрину, выкладывать товар
- поверхность под выкладку и рабочая поверхность продавца – из нержавеющей стали

3. Долговечность и надёжность:

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



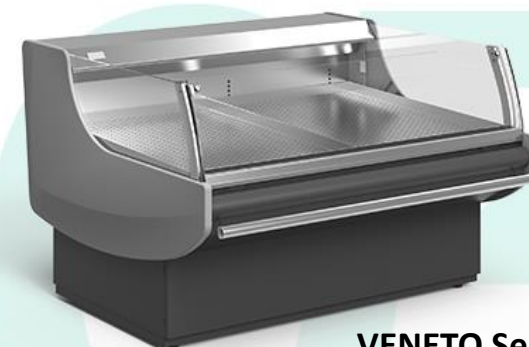
VENETO



VENETO Self



VENETO Fish



VENETO Self Fish

Глубина выкладки
960 мм

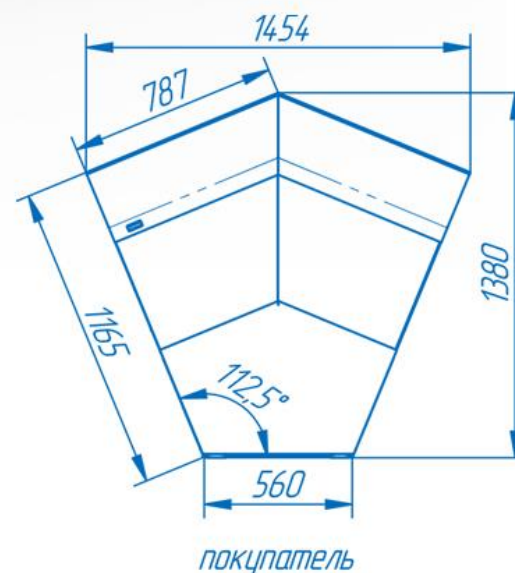
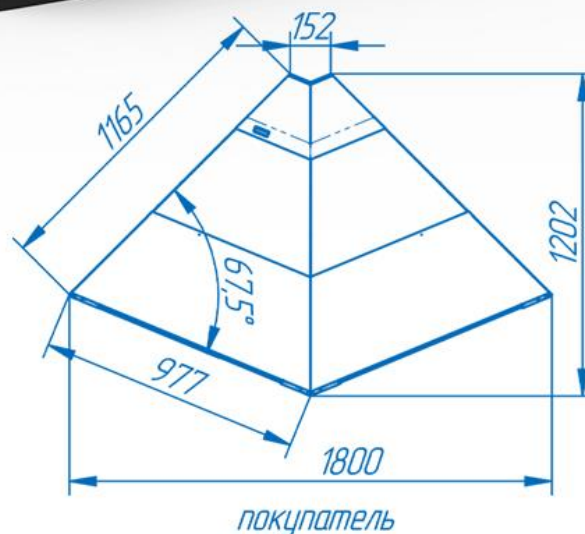
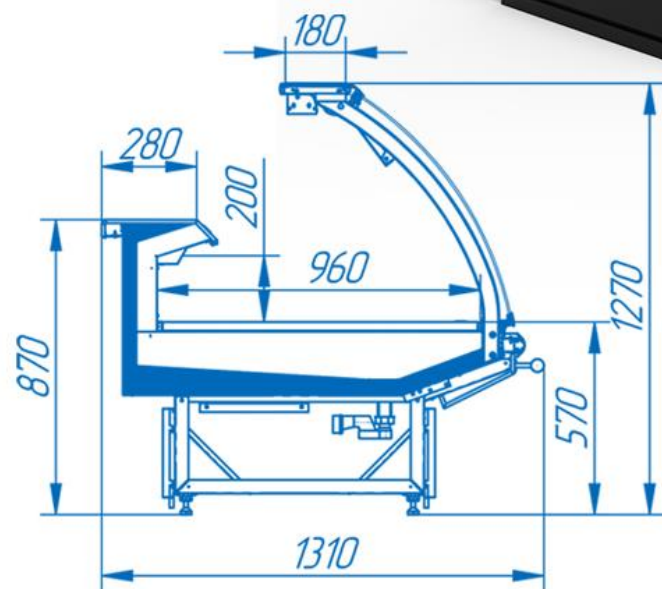
Температурный режим
+2...+4°C

Гнутые фронтальные
стекла обеспечивают
максимальную
обзорность выкладки



Стандартная комплектация:

- верхняя люминесцентная подсветка
- электронный контроллер EVCO B33
- фронтальное закаленное стекло с микролифтами
- комплект подключения к системе дренажа
- комплект отбойника фронтального (круг, ф38 мм)
- цифровой термометр
- испаритель SEST
- суперструктура из анодированного алюминия
- вентилируемое охлаждение
- без боковин
- поддоны выкладки и столешница из нержавеющей шлифованной стали AISI430





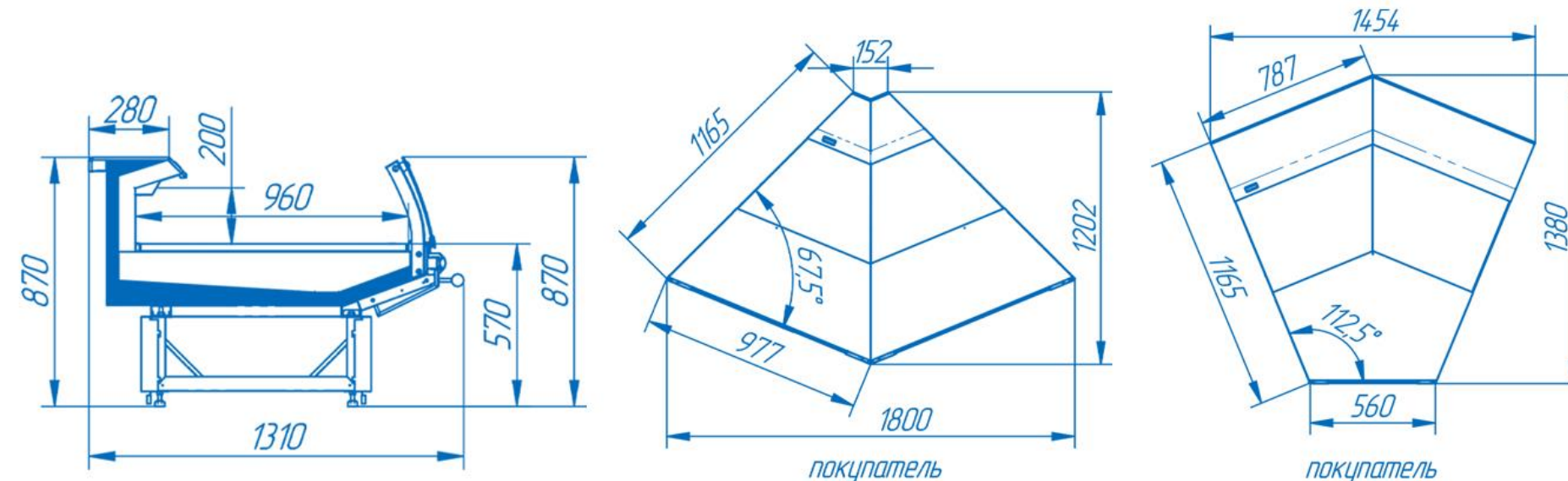
Стандартная комплектация:

- электронный контроллер EVCO B33
- фронтальное закаленное стекло
- комплект подключения к системе дренажа
- комплект отбойника фронтального (круг, ф38 мм)
- цифровой термометр
- испаритель SEST
- суперструктура из анодированного алюминия
- вентилируемое охлаждение
- без боковин
- поддоны выкладки и столешница из нержавеющей шлифованной стали AISI430

Глубина выкладки 960 мм

Температурный режим +2...+4°C

Открытая витрина самообслуживания – свободный доступ к продукции, наилучшая обзорность ассортимента





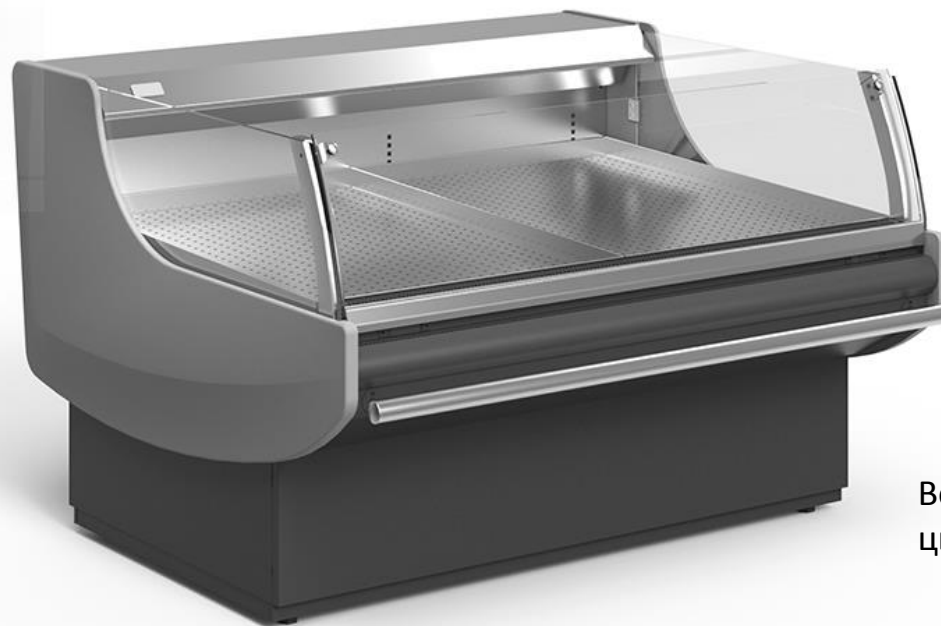
Предназначена для оснащения специализированных рыбных магазинов или отделов морепродуктов в супермаркетах.

Благодаря продуманному конструктиву, позволяет максимально эффективно демонстрировать продукцию, поддерживая стабильную температуру внутри рабочего объема.

Глубина выкладки:
960 мм

Модификации:

- Fish (0...+2°C)
- Self Fish (0...+2°C)



VENETO Fish/Self Fish

Закрытая витрина и витрина самообслуживания (открытая) - для экспозиции и хранения охлажденной рыбы и морепродуктов.

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

Конструктив и материалы рабочей поверхности рыбной витрины позволяют эффективно использовать ее в местах повышенной проходимости – на рынках, в магазинах, супер- и гипермаркетах

Возможно исполнение в любых цветовых решениях по RAL.

VENETO Quadro – холодильные витрины

VENETO Quadro



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

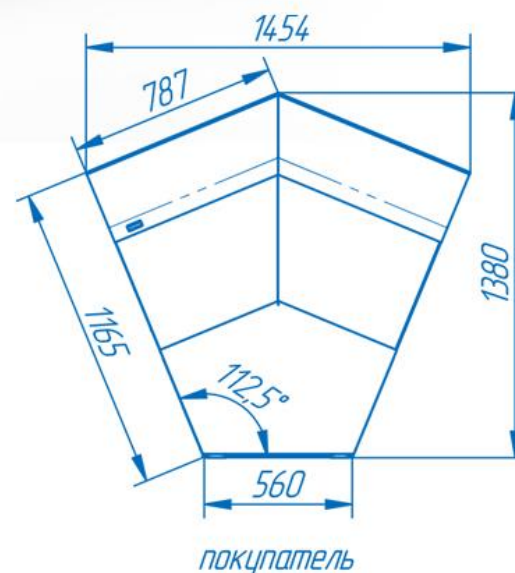
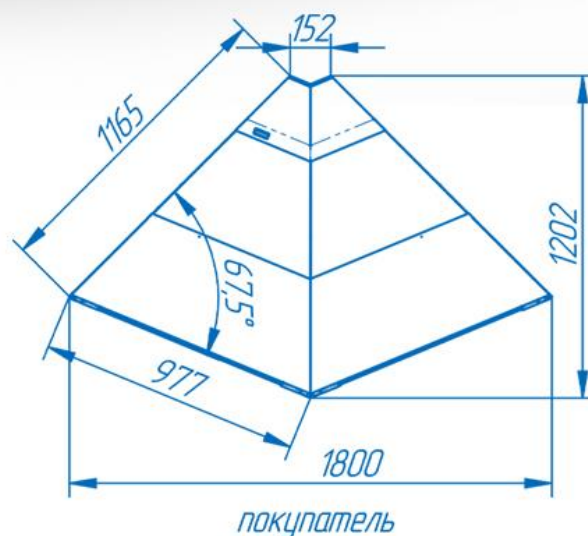
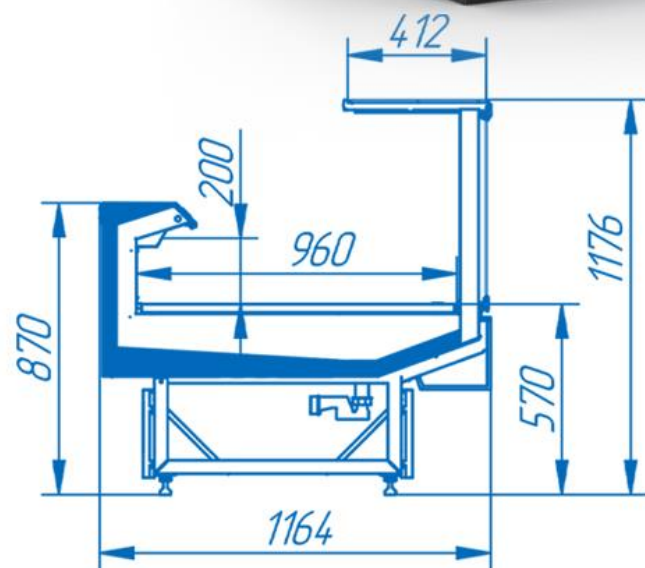


VENETO Q BM



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

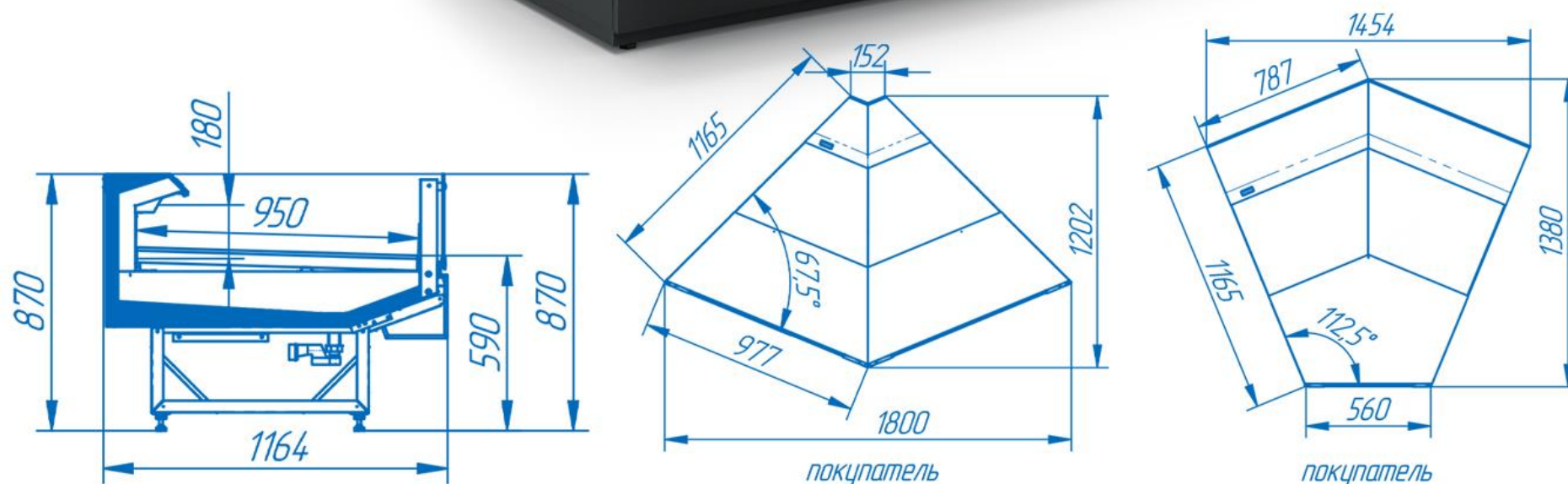
Температурный режим
+2...+4/-5...+5°C

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



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

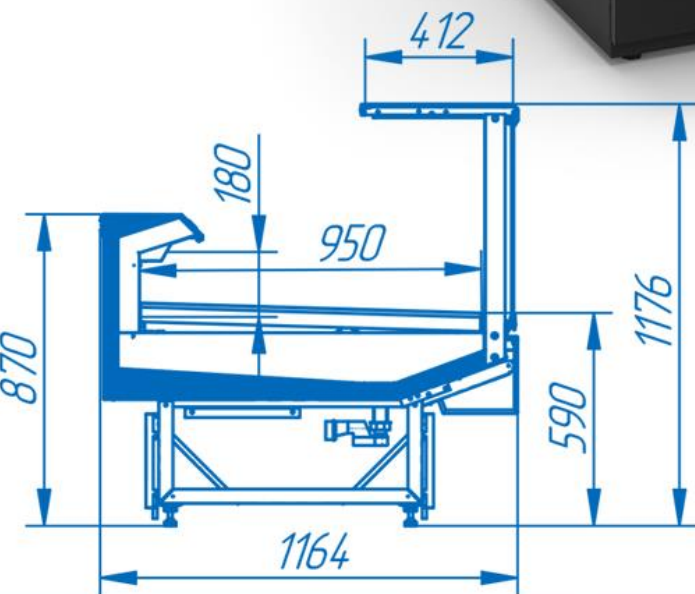
Глубина выкладки
960 мм

Температурный режим
5...+5°C

Закрытая витрина для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов

Кубический дизайн (прямое остекление) – отсутствие бликов от освещения

Возможно исполнение в различных цветах по RAL



VENETO Quadro Self Fish

VENETO Q Self Fish



Рабочая поверхность витрины выполнена из высококачественного износостойкого материала – нержавеющей стали



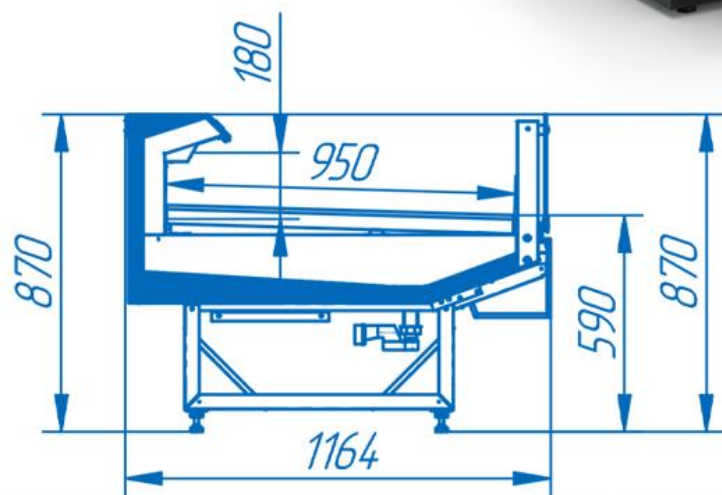
Витрина для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов

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

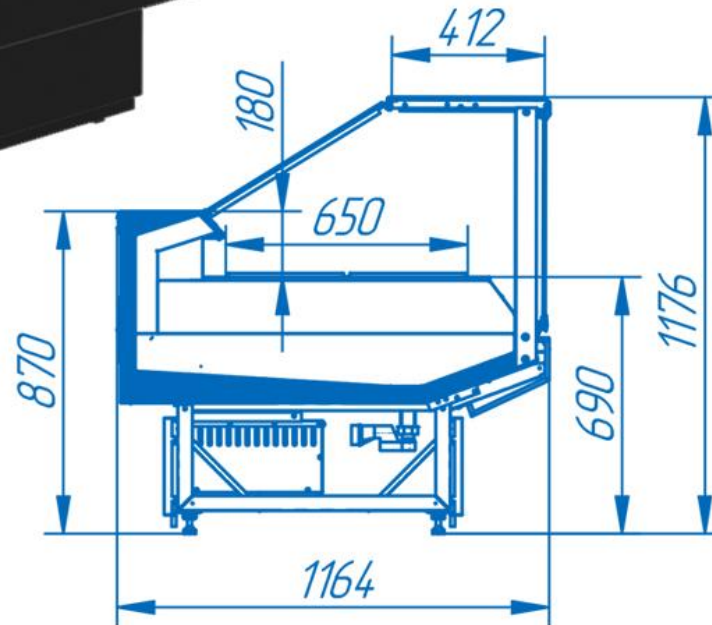
VENETO Quadro BMD (тепловая)

VENETO Q BMD



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:

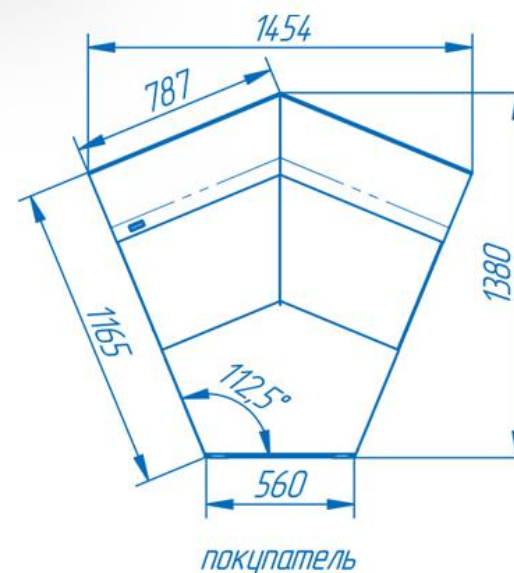
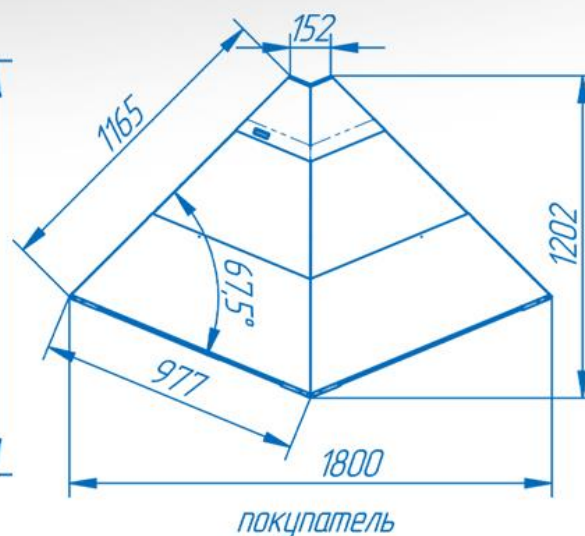
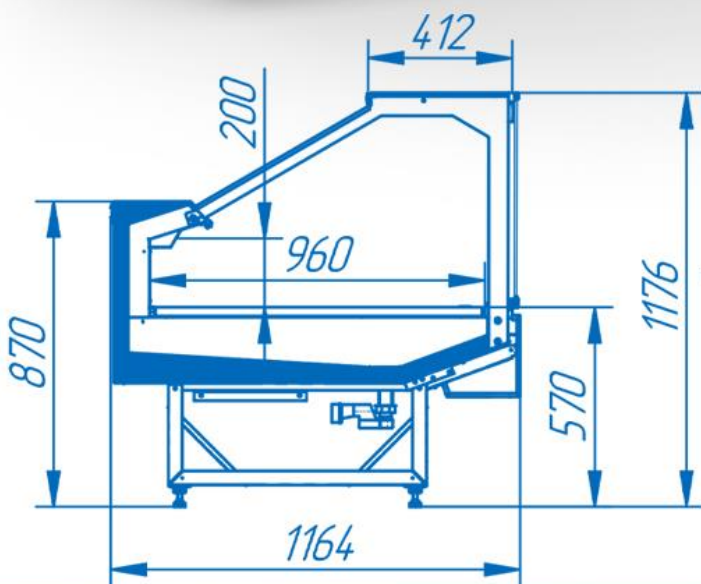
1. фронтальное стекло закаленное, открывается микролифтами снизу — вверх;
2. суперструктура из анодированного алюминия
3. тип подогрева Водяная баня
4. цвет внутренней отделки нержавеющей
5. внутренняя LED в комплект не входит (на выбор цветовая температура)
6. задние раздвижные шторы
7. механическая 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:

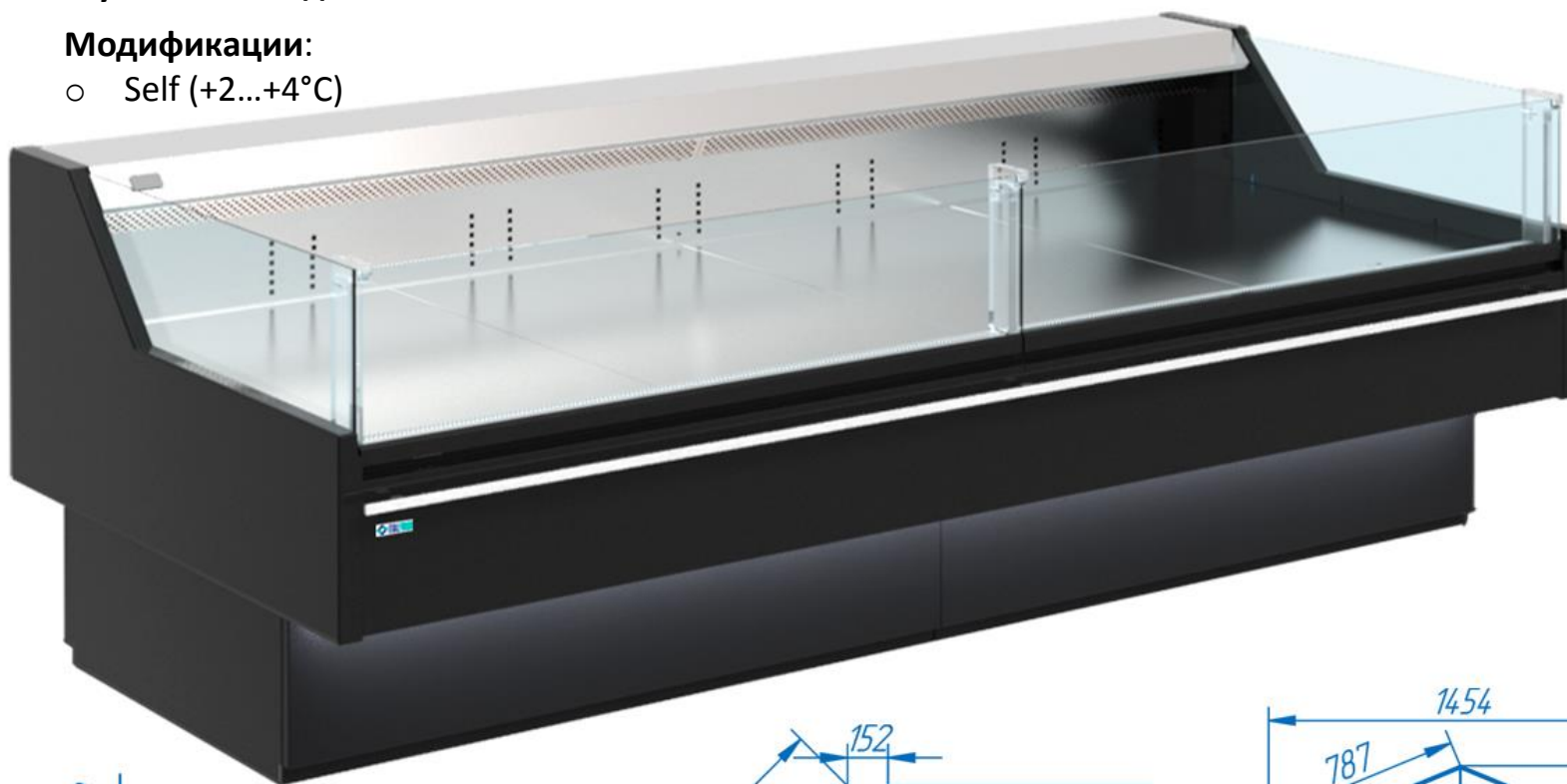
- закрытая (+2...+4 °C)
- открытая Self (+2...+4 °C)
- закрытая универсальная (-5...+5 °C)

VENETO Crystal Self (открытая)

Глубина выкладки: 960 мм

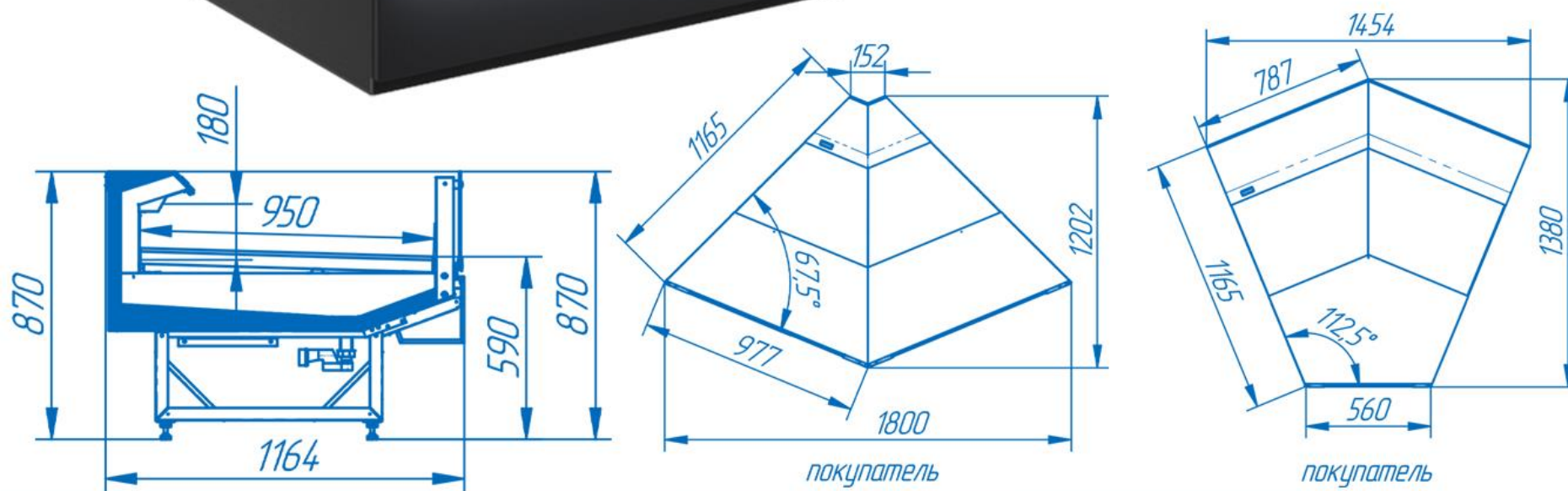
Модификации:

- 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

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:

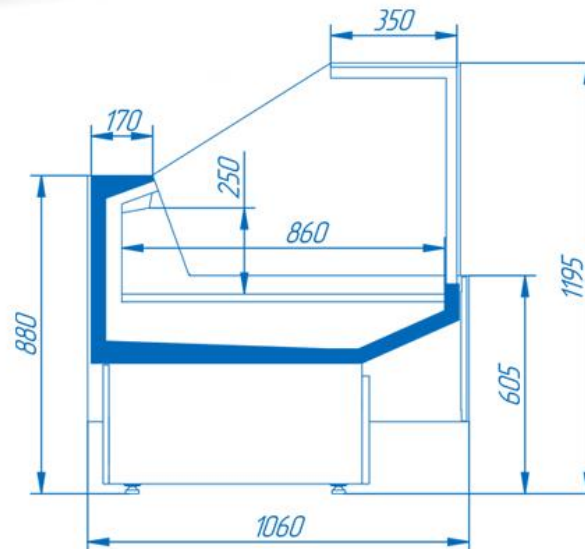
- глубокая выкладка (860 мм) при минимальных габаритах прилавка
- высота загрузки у задней стенки 250 мм – позволяет оформить полувертикальную выкладку.
- отсутствие бликов от освещения (за счет прямого остекления)
- верхняя полка глубиной 350 мм - для перекрёстных продажисопутствующих категорий
- стенд 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)

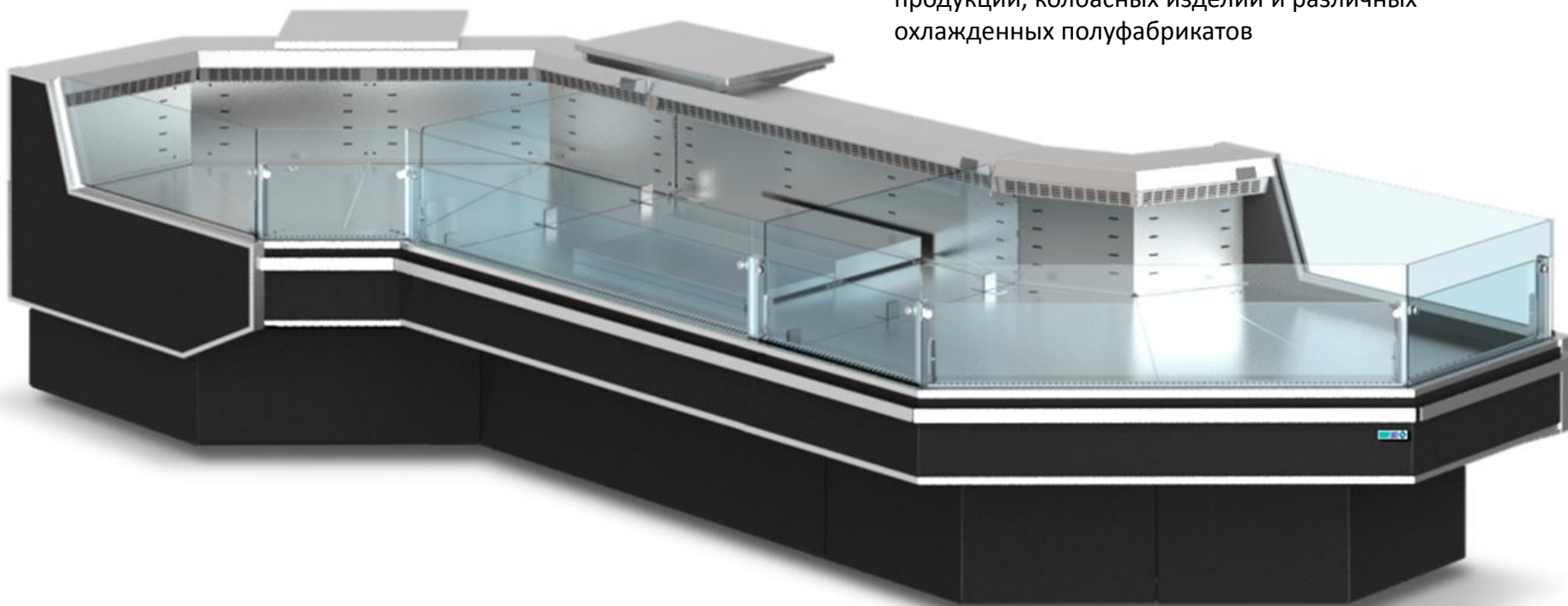


Стандартная комплектация:

- 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

TOSCANA Quadro BM (тепловая)

TOSCANA Q BM

ITALFRIGO



Длина витрины:

1250 мм

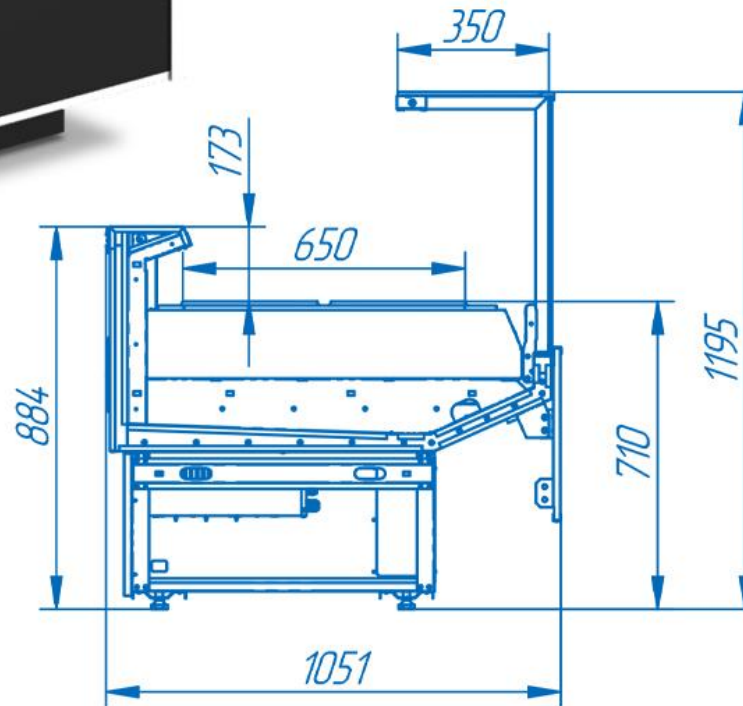
(возможность компоновки в единый канал любой длины)

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:

1. фронтальное стекло закаленное, открывается сверху-вниз
2. суперструктура из нержавеющей стали
3. тип подогрева Водяная баня
4. цвет внутренней отделки нержавеющей стали
5. внутренняя LED в комплект не входит (на выбор цветовая температура)
6. задние раздвижные шторки
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

Аксессуары для холодильных витрин

ITALFRIGO



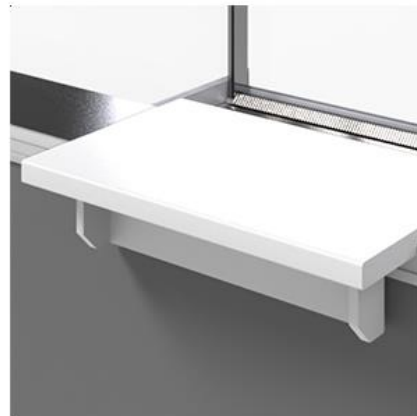
Трёхуровневые \
двухуровневые поддоны –
для акцентирования
внимания на товаре



Подставка под весы



Подставка для ножей



Разделочная доска



Подставка под сумки



Держатель для пакетов

Аксессуары:

- **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
- **Энергосберегающие вентиляторы с регулируемой скоростью вращения вентиляторов.**
- **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);
- **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



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 полипропиленовым 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 (крашенная оцинковка)
- без боковин
- без навесных полок

Глубина выкладки:

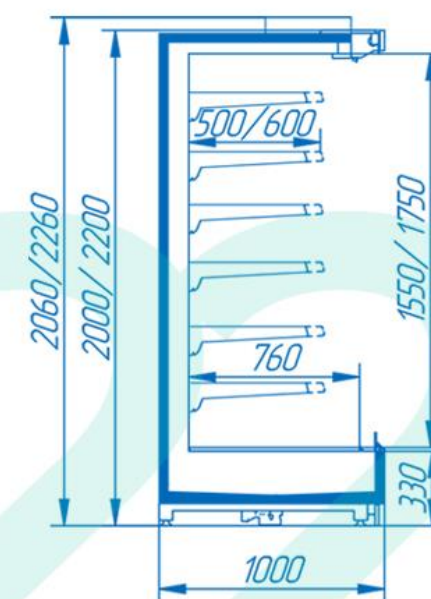
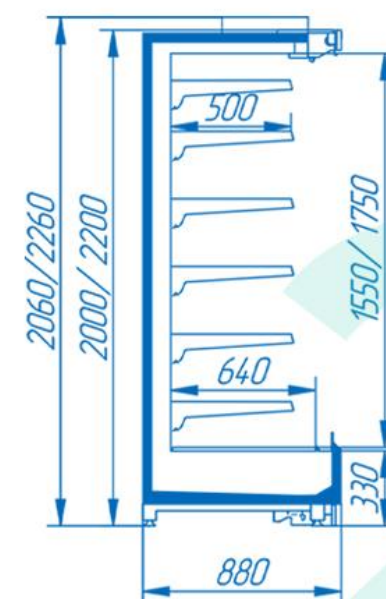
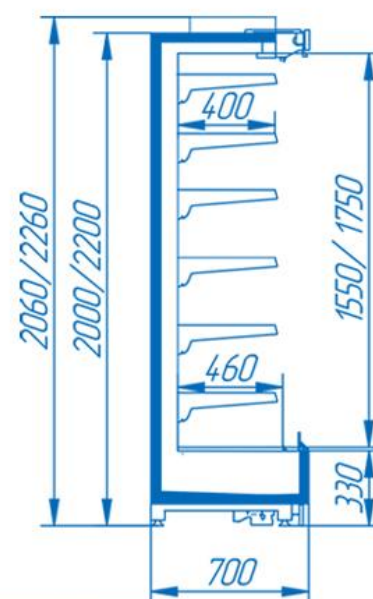
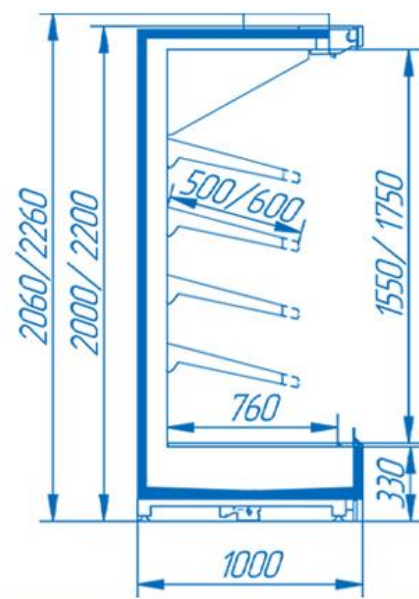
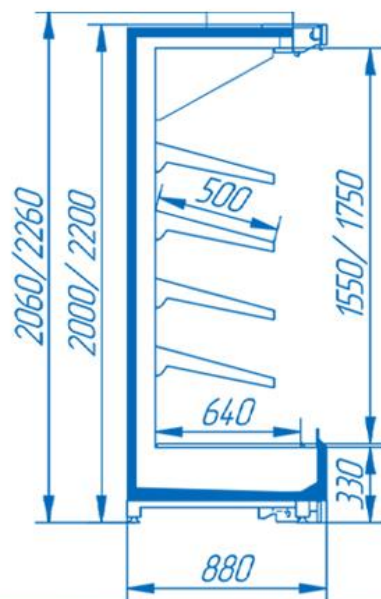
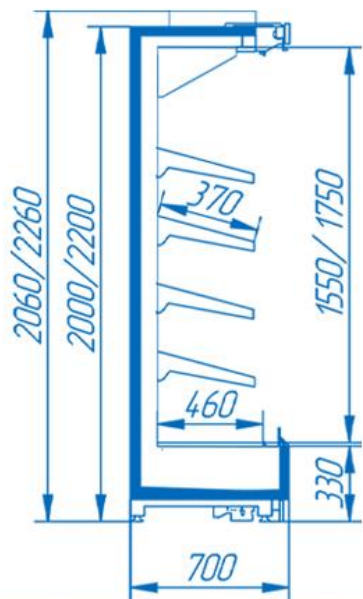
400/460 мм, 500/640 мм; 500-600/760 мм
(навесные полки / нижняя полка)

Температурный режим:

0...+2, +2...+4, +4...+6°C

Типоразмеры:

1250, 1875, 2500, 3750 мм



Холодильные стеллажи RIMINI DG

(со стеклопакетом)

RIMINI DG

ITALFRIGO



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 :

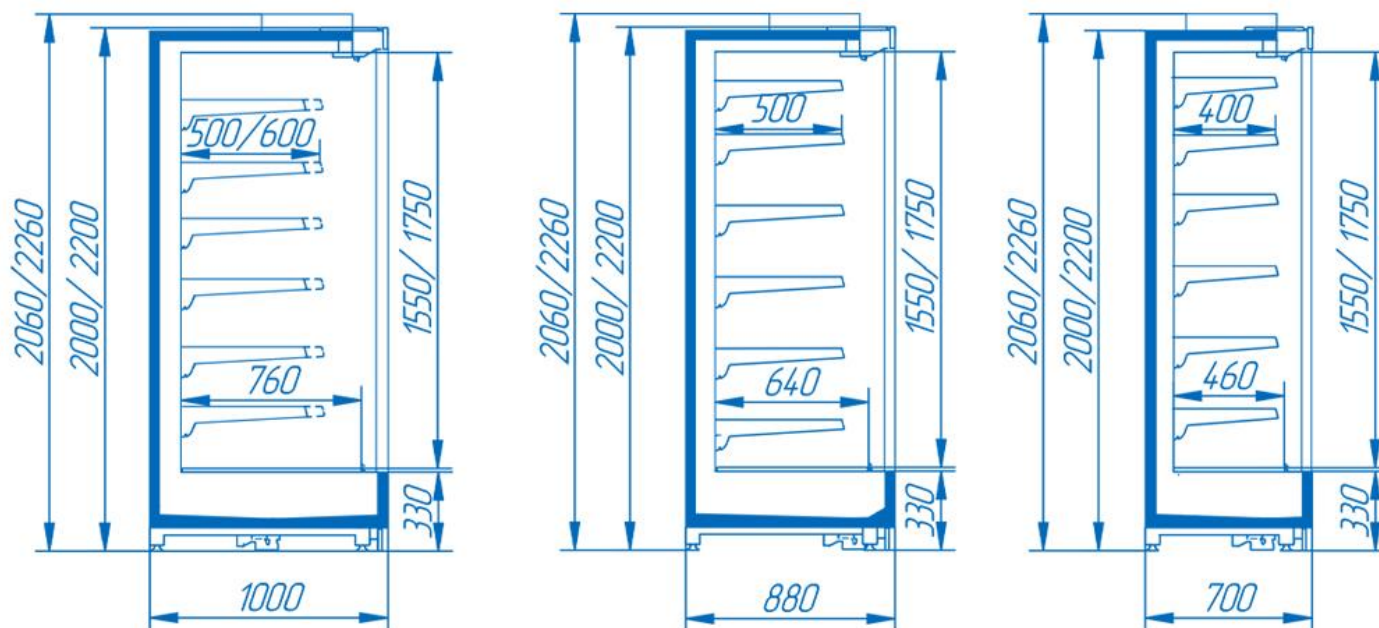
- максимальная обзорность — за счет низкой базовой полки (330 мм) и узкому козырьку
- увеличение межполочного пространства на 6-10%
- фокус внимания на продуктах — за счет внутренней покраски в темно-серый цвет (3 варианта) без доплаты
- Возможность установки акцентного освещения (под каждую полку или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



Стандартная комплектация:

- фронтальная панель козырька - алюминиевая (плоская)
- без пластикового противоударного бампера
- общее освещение - нейтральное (4500K)
- внутренний объем - оцинкованный металл, стандартные вентиляторы, контроллер Carel, общее освещение - нейтральное (4500K), 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 крашенного оцинкованного металла
- TPV для R404A
- электронный контроллер CAREL
- цифровой термометр
- комплект подключения к системе дренажа
- испаритель SEST
- без боковин
- деревянная упаковка

Холодильные стеллажи RIMINI SG

(дверной блок с одинарным К-стеклом)

RIMINI SG



Глубина выкладки:

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

Температурный режим:

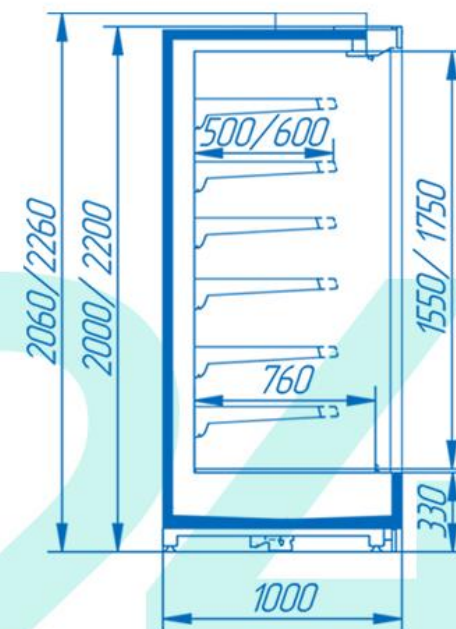
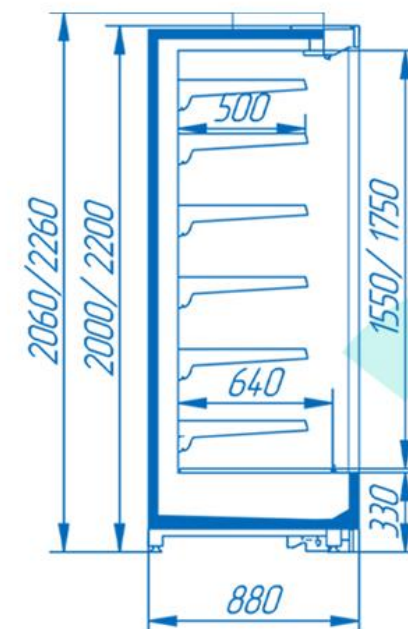
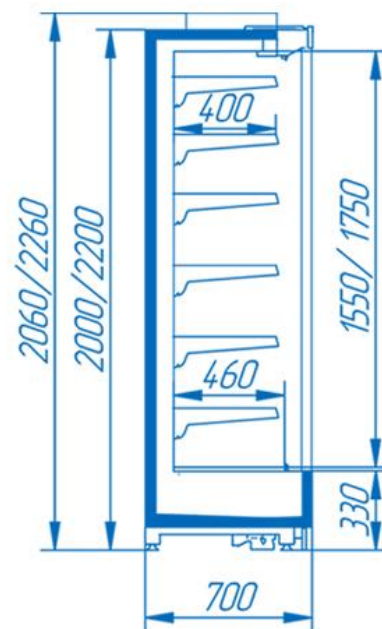
0...+2, +2...+4, +4...+6°C

Типоразмеры:

1250, 1875, 2500, 3750 мм

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



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



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 пластика (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)

Аксессуары для горок и полугорок

ITALFRIGO



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:**

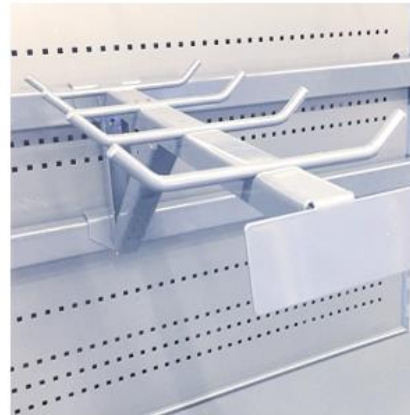
- со стеклопакетом
- зеркальные
- глухие



Зеркало FV



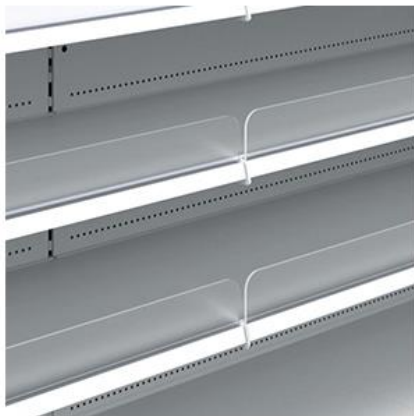
Крючки на балке



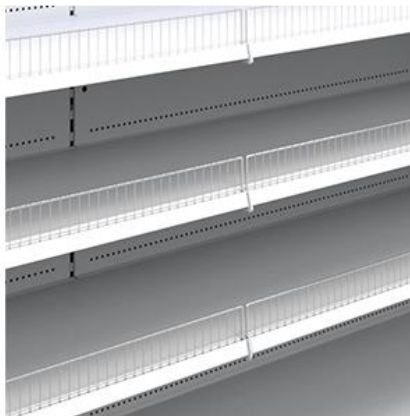
Крючки под колбасы



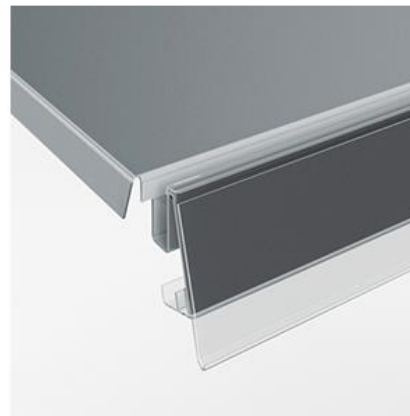
Разделитель объема полок



Ограничитель пексиглас



Ограничитель проволоочный



Ценникодержатель



Отбойник



Наклонные решётки

Морозильные шкафы MILAN

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

MILAN L

ITALFRIGO



Veneto VenetoQuadro VenetoCrystal ToscanaQuadro Rimini Lazio Milan

ITALFRIGO – оборудование для выносного холодоснабжения

Морозильные шкафы MILAN

MILAN L



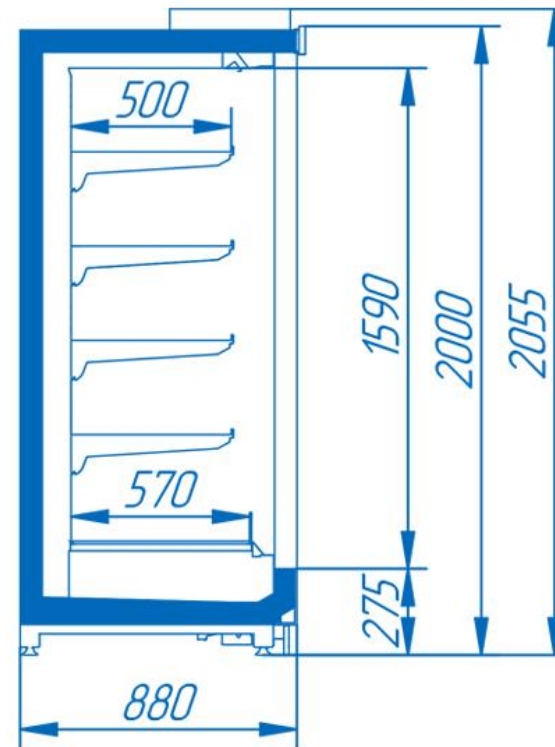
Повышение товарооборота:

- 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 оборудования.
- Стойки несущие, кронштейны, полки, перфорированные панели, базовый поддон, потолок – оцинковка крашеная 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 Cisaplast
- Толщина изоляции 70 мм. корпус не промерзает, поддерживает стабильную температуру в объёме -22/-24 гр.С.

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).



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



Danfoss

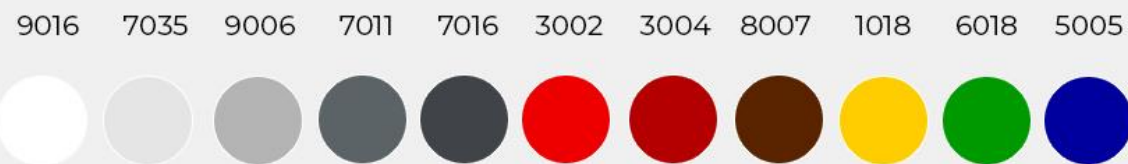
ebmpapst

CAREL

SEST

Lorem ipsum

Стандартные цвета покраски (внутри и снаружи)



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.

