

# РУССКИЙ ПРОЕКТ®

## Оборудование для торговли Холодильное и тепловое оборудование

Концерн LINDE основан в Германии в 1878 г. одним из основоположников холодильной техники - профессором Карлом фон Линде. Компания Linde является лидером по производству холодильного оборудования. поставляет оборудование в крупные международные торговые сети Metro, Auchan, Aldi, Rewe, Wal-Mart и контролирует более 40% европейского рынка холодильной индустрии. Компания Linde имеет заводы по всему миру: во Франции, Венгрии, Чехии. С 2004г концерн Linde входит в состав американской компании Carrier – ведущего производителя оборудования для кондиционирования воздуха.

Модельный ряд продукции составляет более 200 типов холодильных прилавков, бонет, шкафов, горок и позволяет оснастить как небольшие магазины, так и гипермаркеты. Отличительной особенностью продукции LINDE являются высокое немецкое качество, надежность, низкое потребление энергии, эргономичность. Холодильники Linde позволяют наиболее выгодно экспонировать продукты, сохраняя при этом свежесть и качество товара.

Оборудование Linde разработано с учетом новейших достижений науки и техники. Применяемые в конструкции хладагенты и теплоизоляционные материалы не нарушают озонового слоя атмосферы, экологически безопасны. Выпускается под брендами LINDE, CRIOSBANK, CARRIER.



***Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение  
для Вашего бизнеса!***

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

# РУССКИЙ ПРОЕКТ®

## DANAOS

Данаос в мифологии - сын царя Аргоса. Прилавок отличается ультра - модное прямое стекло, расположенное под углом 90° к основанию. Этот прилавок прекрасно впишется в интерьер современного магазина и подчеркнет его неповторимый дизайн. Прилавок может быть выполнен в стиле INOX (нержавеющая сталь). Фронтальное стекло прилавка для удобства обслуживания может опускаться вниз на шарнирах.

### Основной принцип, воплощенный в прилавках Linde – «современное хранение продуктов»

Это означает, что свежесть – прежде всего. Достигается это благодаря идеальной влажности, совершенной температуре и правильной вентиляции:



прилавков новые простые линии, которые могут быть легко интегрированы в архитектуру современных магазинов.

**Выкладка продуктов.** «Что покупатель ищет в магазине?» - «Продукт». Прежде всего, холодильный прилавок должен обеспечивать продукту свежий вид, делая его привлекательным для клиента.

**Хороший обзор.** Продукт должен быть хорошо виден со всех сторон. Это означает, что из конструкции убраны все детали, которые могут уменьшить обзор, наглядность продуктов увеличена до максимума.

**Выдающийся новый дизайн,** основанный на хорошем вкусе. Специалисты Linde воплотили эволюцию вкуса через дизайн, применив для



**Персонализация.** Разные магазины и разные товары требуют для себя особых решений. Так, поддоны многоуровневой выкладки смогут придать товарам необходимый наклон, плексигласовые делители объема сделают выкладку товара более рациональной. Возможно, потребуется приспособить под запросы клиента некоторые части прилавка, или защитить его бампером.

**Модульный принцип.** Одна модель имеет тысячу **разных** решений. Это потому, что наши клиенты всегда

экспонируют **разные** свежие продукты. В **разных** магазинах. Иногда необходимо вентилируемое охлаждение. В других случаях, предпочтительно статическое охлаждение, как например, для свежей рыбы. Модульный принцип делает эти решения возможными незамедлительно.

**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

# РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## Стандартная комплектация прилавков Linde

- Фронтальное стекло оснащено вентилируемой анти-запотеваящей системой,
- Передняя и задняя панели в стандарте покрыты прочной порошковой окраской и снабжены пластиковыми плинтусами.
- Терминальный блок для электрического соединения.
- Запененный каркас, внутренние части которого выполнены из нержавеющей стали.
- Батарея испарителя, работающая на прямом впрыске (прилавок снабжен термостатическим расширительным вентилем R404 или R22) или, для вторичных жидких систем охлаждения (гликоль), на системе оттайки вне цикла.

## Варианты и особенности исполнения прилавков:

- прилавок гастрономический вентилируемый, температура 0+2, +2+4, +4+6 °С
  - прилавок рыба на льду со статическим охлаждением, 0+2 °С
  - прилавок с подогреваемой сухой поверхностью +50°С
  - прилавок подогреваемый, паровой +50°С
  - морозильный прилавок, температура -18°С
  - кондитерский прилавок с выдвижным поддоном
  - угловые прилавки внешние и внутренние, угол 45° и 90°
  - внутренние части, каркас и поддоны выполнены из нержавеющей стали
  - запененный каркас
  - глубина выкладки 750 (модель 75Н), 850 (85Н), 900 (90Н), до 950 мм (модель 95М)
- длины прилавков: 630, 937, 1250, 1560, 1875, 2500, 3125, 3750 мм

## Новый блок управления на 10% повысил эффективность за счет:

- сбережение энергии стандартных вентиляторов,
- эффективное управление воздушным потоком,
- компетентное управление разморозкой,
- направления воздушного потока против запотевания и обмерзания,
- режима энергосбережения в ночное время.

**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!**

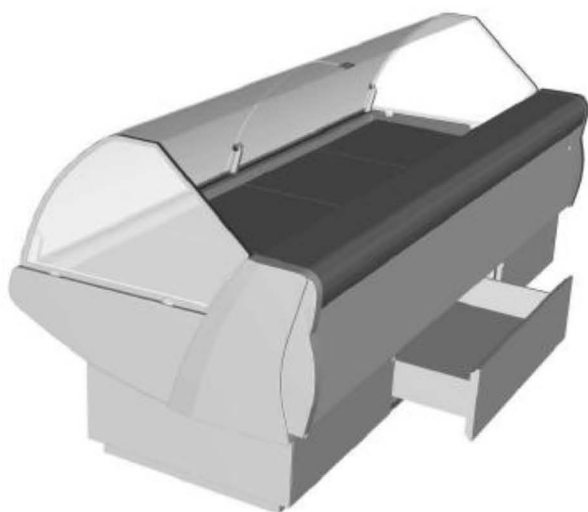
Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

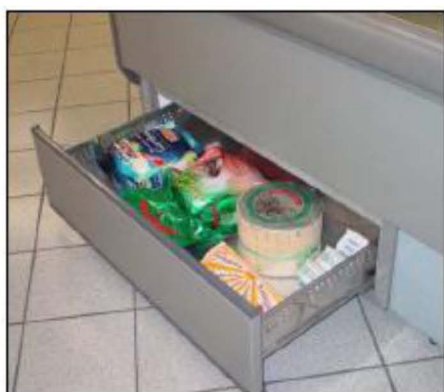
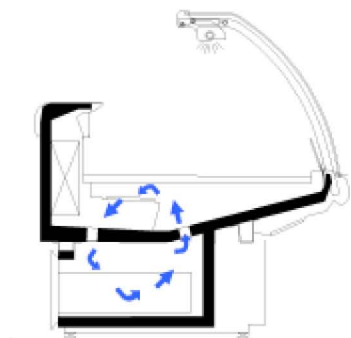
# РУССКИЙ ПРОЕКТ®

## Охлаждаемый запасник

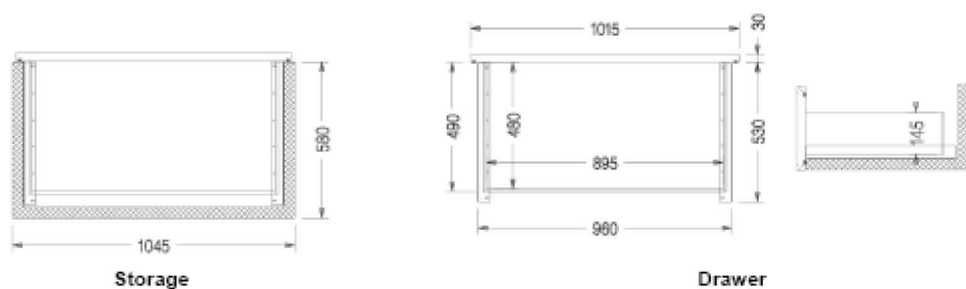
Для хранения больших объемов продуктов можно установить на прилавок запасник. На прилавки 1875 и 2500мм устанавливается 1 запасник, на прилавок 3750мм один или два запасника.



Запасник охлаждается за счет опускания холода через два ряда отверстий в каркасе, обеспечивающими необходимую циркуляцию воздуха. Температура внутри запасника устанавливается такая же, как и та, что нужна для продуктов, выложенных на витрину.



Внутренние части запасника выполнены из нержавеющей стали



**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

# РУССКИЙ ПРОЕКТ®

## Кондитерская версия прилавка



Для презентации кондитерских изделий, десертов отлично подойдет Danaos PS, специально разработанный для этих целей. Прилавок оснащен вентилируемая системой охлаждения и выдвижным поддоном для удобной загрузки изделий.



Пример кондитерского магазина с использованием углового прилавка и стыковки в линию.

**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

# РУССКИЙ ПРОЕКТ®

## Стыковка прилавков в линию



Прилавок может стыковаться в линию с любыми другими моделями прилавков Linde. Это возможно благодаря единым габаритам прилавков по глубине и высоте базовой поверхности. На данной фотографии можно увидеть стыковку в линию прилавка Danaos с минигоркой Medea.



Рядом стоящие прилавки с разной глубиной выкладки, в исполнении нержавеющая сталь.

**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

# РУССКИЙ ПРОЕКТ®

## MEDEA



Медея в древней мифологии - принцесса Колхиды. Прилавок оснащен 2 или 3 рядами полок. Идеально подходит для овощей, фруктов и кондитерских изделий. Может стыковаться в линию с прилавками других моделей (Thetis, Apollo, Gera).

**Тщательный подбор материалов.** Холодильный прилавок должен работать много лет. Поэтому материалы должны быть тщательно подобраны, чтобы обеспечить длительную операционную службу и устойчивость температуры в течение всего срока службы.

**Потребление энергии.** Расходы на потребляемую энергию могут быть рассмотрены как часть стоимости самих прилавков. Снижение потребления энергии означает уменьшение воздействия на окружающую среду, а также снижение управленческих затрат. Мы применили

высокотехнологичные решения, такие как высокоэффективные вентиляторы, контроль скорости вентилирования и исключение из конструкции анти-запотеваяющих тэнов.

**Высокая эффективность без энергетических затрат.** Гарантированная высокая эффективность означает долгие часы работы в лаборатории, тщательное изучение всех компонентов, чтобы улучшить воздушные потоки, проектирование и пере проектирование для этого каждой детали прилавка. Результатом чего стал прилавок, который не рассеивает и не тратит энергию в торговый зал, а направляет ее на охлаждение продукта.

**Легкое использование.** Оператор в магазине должен весь день работать с прилавком и возле него. Специалисты Linde изучили эти процессы, чтобы их облегчить.

**Гигиена.** Прилавки служат для хранения продуктов, поэтому их должно быть удобно чистить.



**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

[www.rp.ru](http://www.rp.ru)