

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.

GERA

Гера - королева олимпийских богов. Отличие этого прилавка – в максимальной простоте, в результате которой достигается наибольшая панорама обзора. Сверху на стекле нет ни полки, ни подсветки, которые могли бы уменьшить обзор товара. Фронтальное стекло неподвижно и прочно закреплено и имеет элегантный двойной изгиб. В модельном ряду Linde представлены прилавки:



- под выносной холод или со встроенным агрегатом,
- для обслуживания продавцом или самообслуживания,
- дополнительно могут комплектоваться внешней подсветкой, полками, поддонами, шторками, подставками для весов и слайсера, держателями ножей и бумаги,

- могут быть в варианте с передней панелью или на ногах,
- исполняются в любом цветовом решении

DANAOS

Данаос в мифологии - сын царь Аргоса. Прилавок отличает 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 принципы, воплощенный в прилавках Linde – «современное хранение продуктов»

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

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

THETIS

Фетида в мифологии - мать Ахиллеса. Прилавок имеет самые классические формы, он оснащен стеклом с одинарным изгибом, на канопе установлена подсветка и стеклянная полка, удобная для размещения нарезки, мелкой упаковки и табличек. Для удобства обслуживания стекло может подниматься вверх.



Стандартная комплектация прилавков Linde

- Фронтальное стекло оснащено вентилируемой анти-запотевающей 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.

APOLLO

Аполлон - бог света, поэзии и музыки. Этот прилавок оснащен панорамным стеклом с двойным изгибом. Отсутствие верхней полки увеличивает обзор, а подсветка канопе делает продукты наиболее привлекательными.



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 оттайкой,
- направления воздушного потока против запотевания и обмерзания,
- режима энергосбережения в ночное время.

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-запотевающих 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.

Прилавки рыба-на-льду PROTEUS

Прилавки Proteus -это специальные модели для рыбы,



- глубина выкладки 1000 мм,
- температура 0+2°C
- длина 1250, 2500
- выносной или встроенный агрегат
- колесики, задняя полка

- Исполняются в вариантах для торговли через прилавок и для самообслуживания.
- Особенность стыковки: прилавки стыкуются не только по длине, но и по ширине, что позволяет создать охлаждаемый остров.
- Наклонная поверхность выкладки позволяет представить продукты очень эффектно.

Варианты исполнения:

- с фронтальным стеклом или без стекла
- вентилирование: статическое

Прилавки хлебные и кондитерские GLYCOS

Гликос - очень удачная модель для продажи кондитерских изделий. Имеет три навесные полки, подсветку и выдвижную базовую полку. Площадь выкладки продукции на один метр составляет 1,6 м². Возможность покраски в разные цвета, в том числе варианты отделки под дерево. В ассортименте представлены также неохлаждаемые витрины под хлеб и расчетные прилавки. Охлаждаемые прилавки могут использоваться как с выносным агрегатом, так и со встроенным. Все прилавки могут стыковаться в линию.



- вентилирование: статическое
- глубина выкладки 855 мм,
- температура +3+5°C
- длина 900, 1800, 2700

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