



Холодильные прилавки-витрины 2021



Содержание

Директива EcoDesign 3
 Холодильные прилавки-витрины 4
 Линейка полувертикальных горок 5

С плоскими поверхностями

Danaos® A/B 9
 Danaos Fish 10
 Danaos Lift Up 12
 Danaos Invite 14
 Danaos TT и TT с закруглением 16
 Danaos Easy Opening 18
 Трансформируемый прилавок-витрина Danaos 20

С изогнутыми поверхностями

Hera 26
 Apollo 28
 Cabrio 30

Полувертикальные горки

Medea 34

Холодильные прилавки-витрины – специализированные решения

Marché Fresh 38
 Прилавки-витрины для мясных продуктов и выпечки 40
 Glycos 42
 Servimax / Servimax XL 44

Внешняя эстетика

Дополнительное оборудование

Страницы с техническими данными

Отличные результаты испытаний и сертификации шкафов-витрин



Области применения



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Рыба



Деликатесы



Горячие блюда



Расфасованный сыр



Расфасованное мясо



Расфасованный фарш



Расфасованная холодная мясная нарезка



Расфасованная рыба



Расфасованные деликатесы



Директива EcoDesign

Решение о внедрении директивы EcoDesign, касающейся «охлаждаемых шкафов-витрин с функцией прямых продаж», было принято Европейской комиссией в октябре 2019 года. Указанные требования должны быть выполнены до 1 марта 2021 года. Эта директива касается только производства новых охлаждаемых шкафов-витрин – требования к системам, стойкам и компрессорно-конденсаторным агрегатам приводятся в других нормативах. Изготовитель заявляет о соответствии требованиям посредством публикации заявления о соответствии, предоставления технических данных в европейскую базу данных EPREL, а также использования маркировки CE. Процедура проверки будет применяться в странах-участницах Евросоюза

Все продукция компании Carrier, представленная в этом каталоге, отвечает требованиям директивы EcoDesign.

Маркировка энергоэффективности

Маркировка энергоэффективности предназначена для отображения на продукции ясной и простой для понимания информации, касающейся энергоэффективности изделия, а также классификации продукции по классам энергоэффективности (от G до A), с целью ориентирования рынка в целом на более энергоэффективную продукцию. Эти требования не распространяются на продукцию, поставляющуюся на рынок до марта 2021 г.

КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	ИНДЕКС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ
A	EEI < 10
B	10 ≤ EEI < 20
C	20 ≤ EEI < 35
D	35 ≤ EEI < 50
E	50 ≤ EEI < 65
F	65 ≤ EEI < 80
G	100 > EEI ≥ 80

Этикетка

На каждый новый холодильный шкаф будет наклеена отпечатанная этикетка с общей информацией, касающейся энергоэффективности:

Наименование поставщика

Код модели поставщика

Установленный класс энергоэффективности

Годовой объем потребляемой энергии, кВтч

Общая площадь витрины, для которой обеспечивается рабочая температура охлаждения, м²

Общая площадь витрины, для которой обеспечивается рабочая температура заморозки, м²

Максимальная/минимальная температура самого теплого/холодного М-пакета отделения(ий), для которого обеспечивается рабочая температура охлаждения

Максимальная/минимальная температура самого теплого/холодного М-пакета отделения(ий), для которого обеспечивается рабочая температура заморозки

8109/2018

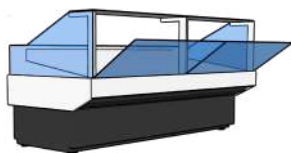
Холодильные прилавки-витрины

Общие сведения/модели

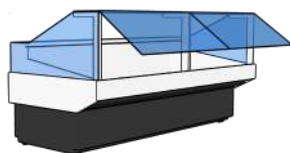
Неизменная эстетическая привлекательность: линейка холодильных прилавков-витрин с практически неограниченным количеством сочетаний и вариантов дизайна

- Эта линейка холодильных прилавков-витрин отличается наличием огромного количества сочетаний и вариантов дизайна. Основание шкафа-витрины остается неизменным, а вот стеклянная надстройка может иметь и плоские, и изогнутые поверхности, или же иметь полувертикальный дизайн.
- Будь это прилавки для самообслуживания или для продаж с помощью продавцов, с угловыми элементами, венцовыми частями или специализированные шкафы-прилавки – все холодильные прилавки-витрины из одной линейки можно комбинировать между собой, и количество таких сочетаний практически бесконечно.
- Наличие нескольких вариантов оснований, шкафов-прилавков разной высоты и специализированных прилавков, позволяет выбрать решение, наиболее соответствующее вкусам и требованиям заказчика.
- Возможность выбора различных цветов и вариантов облицовки позволяет создать уникальный стиль прилавка-витрины.
- Ряд опций и принадлежностей дополняет возможности адаптации к области применения, и они представлены в конце обзора.

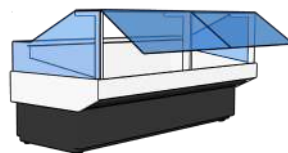
С плоскими поверхностями



Danaos (A)



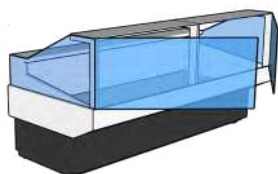
Danaos (B)



Danaos Lift-up



Danaos TT
(прозрачный дизайн)



Danaos EO



Трансформируемый
холодильный прилавок-витрина Danaos

Специализированные холодильные прилавки-витрины



Danaos Invite

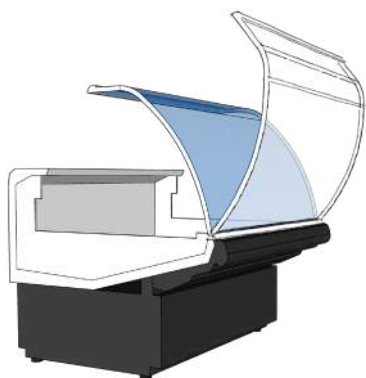


Danaos Fish (для рыбы)

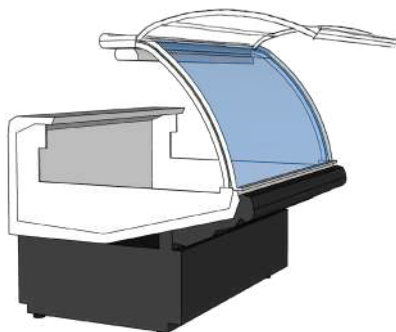


Danaos "HOT"
(для горячих продуктов)

С изогнутыми поверхностями



Hera



Apollo



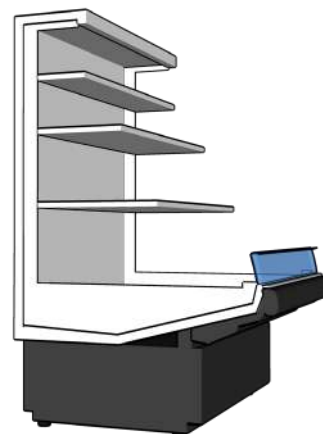
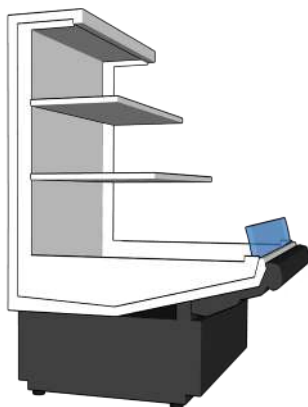
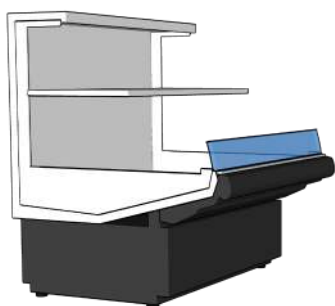
Cabrio

Линейка полувертикальных горок

Полувертикальные прилавки идеально подходят для представления продуктов в отделах самообслуживания.

Основные преимущества

- Продукты, представленные в вертикальном виде, точно привлекут внимание покупателя.
- Большая плотность выкладки товара, эргономичная высота, простота доступа к продуктам, – все это автоматически повышает товарооборот.
- Имеется 1, 2 или 3 поверхности для размещения продуктов, плоские или даже наклонные нижние полки.
- Компания Carrier commercial refrigeration предлагает широкий ассортимент моделей и типов прилавков-витрин.
- Возможность выбора различных цветов и вариантов облицовки позволяет создать уникальный стиль прилавка-витрины. Ряд опций и принадлежностей дополняет возможности адаптации к области применения, и они представлены в конце обзора.



SAJT GONDOSAN ÉRLELVE



ÁLLAPOTI ÉRTÉKELÉS MÉRLEK
LEFELM. VÁLTOZÁS
KÖZÖSSÉGTUDOMÁSI TUDÁSOK, MÉRLEK

AJÁNLATUNK
KASZINÓTÓJÁS
199 Ft

AKCIÓ
MAJONÉZES
BURGONYASALÁTA
69 Ft

AJÁNLATUNK
FRANCIA SALÁTA
89 Ft

AKCIÓ
CHEDDAR SAJT
VÖRÖS
2.499 Ft





С плоскими поверхностями

С плоскими поверхностями

Danaos® A/B

Модели Danaos A и B основаны на серии Danaos с плоскими поверхностями

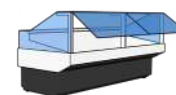


Основные преимущества

- Привлекательный дизайн на основе плоских стекол
- Гибкость в использовании благодаря возможности размещения продуктов разных типов
- Наличие разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением, обеспечивает возможность максимальной адаптации к требованиям заказчика
- Высококачественные материалы, которые просто очистить



Переднее опускаемое стекло на петлях снизу



Переднее поднимаемое стекло на петлях сверху

Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- 3 размера полки для продуктов (мм): 750, 850, 900
- 2 базовых высоты (мм): 600, 700
- Надстройка версии А: верхний купол 270 мм, переднее опускаемое стекло на петлях снизу
- Надстройка версии В: верхний купол 400 мм, переднее поднимаемое стекло на петлях сверху
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка
- Испарители, защищенные с помощью катафореза

Варианты дополнительного оборудования

- Разделители продуктов
- Планка для ценников
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками
- Прилавок с основаниями
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Светодиодная подсветка
- Доступен ряд цветов RAL

Области применения



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Рыба



Деликатесы



Горячие блюда



Расфасованный сыр



Расфасованное мясо



Расфасованный фарш



Расфасованная холодная мясная нарезка



Расфасованная рыба

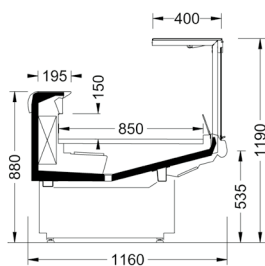


Расфасованные деликатесы

Базовые модели



Danaos. 90H A



Danaos. 90H B

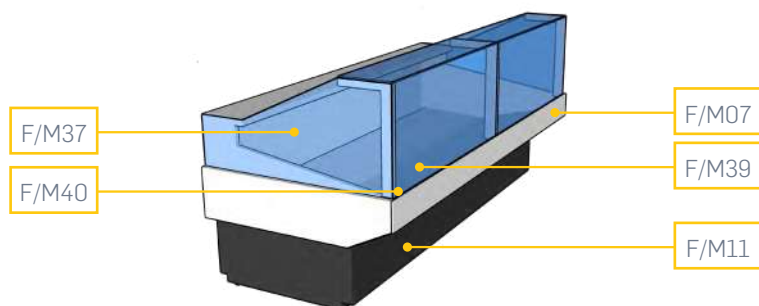
	Danaos	S	250	90H	A
Наименование прилавка-витрины					
Суффикс наименования (если указан)					
Тип/длина модуля					
Глубина полки					
Высота полки					
Индекс версии					

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания
- Внутренние и наружные углы

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 22

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Danaos	Модули								Углы			Класс энергоэффективности	
	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	IC45		IC90
Прилавки-витрины в стандартном исполнении (во всех последующих таблицах)													
Общая площадь витрины (м ²)													
Danaos. 85H A/B	0,53	0,80	1,06	1,30	1,59	2,13	2,13	3,19	0,96	1,60	1,09	2,16	
Danaos. 90H A/B	0,57	0,84	1,13	1,41	1,69	2,25	2,81	3,38	1,04	1,70	1,16	2,32	
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6												

Специальная область применения

Danaos. 00H GC A/B		-	-	1,00	-	1,50	2,00	-	3,00	-	-	-	-
Danaos. 85H BW A/B		-	-	0,71	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Danaos. 85H GW A/B		-	-	0,76	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6												

00 Естественное охлаждение

GC Свободная конвекция, для рыбы

BW Прилавок-витрина для горячей пищи, бенмарси с горячей лампой

GW Прилавок-витрина для горячей пищи, нагреваемый поддон с горячей лампой

Подключаемые версии не доступны для моделей GC. Версии: A: 270 мм, B: 400 мм верхний купол

* Эти диапазоны температур приводятся в общем для охлаждаемых шкафов-витрин. Ограничение по высоте загрузки для температуры -1/+1 °C: 100 мм

Чтобы правильно сопоставить температуру с различными версиями прилавков-витрин, обратитесь к техническому руководству.

Danaos® Fish

Решения для представления рыбы – всегда аппетитная презентация



Danaos Fish (с вентиляцией)



Основные преимущества

- С плоскими поверхностями
- Великолепное представление рыбы на поверхности из колотого льда
- Улучшенные температурные характеристики
- Высококачественные материалы, которые просто очистить
- На основе Danaos B, верхний купол 400 мм

Основные преимущества

- Великолепное представление рыбы на поверхности из колотого льда
- Хороший обзор продуктов благодаря наклонной полке
- Высококачественные материалы, которые просто очистить

Стандартная конфигурация

- Охлаждаемый прилавок-витрина для отделов с продавцами и отделов самообслуживания
- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- Внутренние детали из нержавеющей стали, лотки для рыбы, решетка системы рециркуляции воздуха и задняя панель
- Испаритель, защищенный с помощью катафореза
- Компактные вентиляторы с классом защиты IP 54
- Водонепроницаемая клеммная коробка
- Цифровой радиационный термометр (солнечный)

Стандартная конфигурация

- Охлаждаемый прилавок-витрина для отделов с продавцами и отделов самообслуживания
- Полка со свободной конвекцией
- Внутренние детали из нержавеющей стали, лотки для рыбы, решетка системы рециркуляции воздуха и задняя панель
- Цифровой радиационный термометр (солнечный)

Адаптация к требованиям заказчика

- Планка для ценников
- Разделочная доска
- Прилавок с основаниями
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Светодиодная подсветка
- Доступен ряд цветов RAL

Адаптация к требованиям заказчика

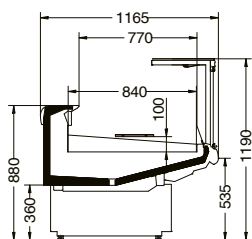
- С рабочей поверхностью и испарителем/ без рабочей поверхности и испарителя/ с рабочей поверхностью
- Планка для ценников
- Разделочная доска
- Прилавок с основаниями
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Светодиодная подсветка
- Доступен ряд цветов RAL

Области применения

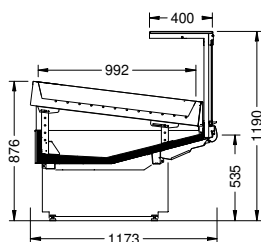


Рыба

Базовые модели



Danaos. 00H VF B



Danaos. 00H SF B

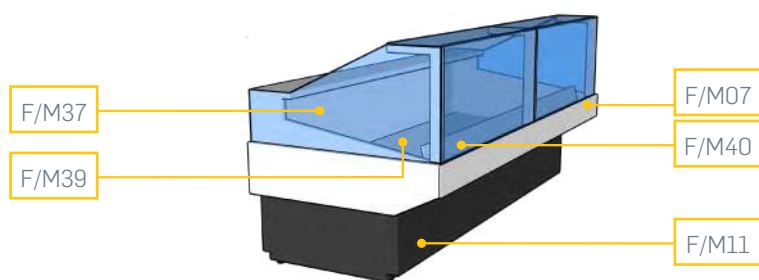
	Danaos	X	188	00H	C
Наименование прилавка-витрины					
Суффикс наименования (если указан)					
Тип/длина модуля					
Глубина полки					
Высота полки					
Индекс версии					

Доступные модели

- С централизованным подключением

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 22

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Danaos	Модули							Углы				
	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	IC45	IC90
	Общая площадь витрины (м ²)											
Danaos. 00H SF B	-	-	0,94	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Danaos. 00H VF B	-	-	1,06	-	1,59	2,13	-	3,19	-	-	-	-
Диапазон температуры* [°C]	3M2 (0/+2)											



Danaos® с подъемным стеклом

Привлекающая внимание серия Danaos с плоскими поверхностями, современными стойками и подъемными стеклами



Основные преимущества

- Плоские поверхности, высокая прозрачность
- Привлекательный дизайн на основе плоских стекол
- Гибкость в использовании благодаря возможности размещения продуктов разных типов
- Наличие разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением, обеспечивает возможность максимальной адаптации к требованиям заказчика
- Высококачественные материалы, которые просто очистить



Петли сверху, поднимаемое переднее стекло (В) с современными тонкими стойками

Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- 3 размера полки для продуктов (мм): 750, 850, 900
- 2 базовых высоты (мм): 600, 700
- Верхний купол (мм): 400
- Переднее поднимаемое стекло на петлях сверху
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка
- Испарители, защищенные с помощью катафореза

Варианты дополнительного оборудования

- Разделители продуктов
- Планка для ценников
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками
- Прилавок с основаниями
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Светодиодная подсветка
- Доступен ряд цветов RAL

Области применения



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Рыба



Выпечка



Деликатесы



Горячие блюда



Расфасованный сыр



Расфасованное мясо



Расфасованный фарш



Расфасованная холодная мясная нарезка



Расфасованная рыба

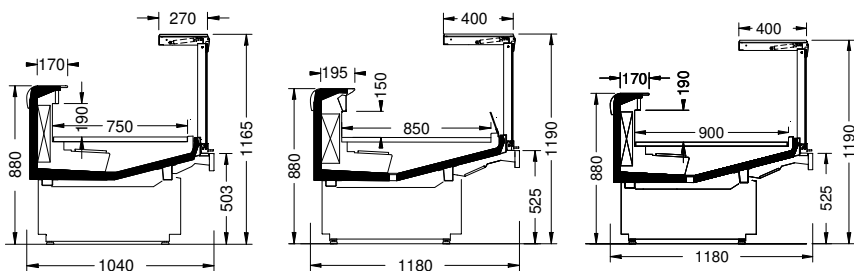


Расфасованная выпечка



Расфасованные деликатесы

Базовые модели



Danaos. 75H LU A

Danaos. 85H LU A/B

Danaos. 90H LU A/B

Danaos X 250 90H LU A

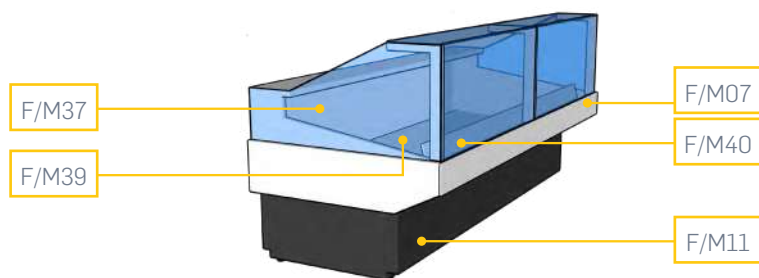
Наименование модуля	Danaos	X	250	90H	LU	A
Суффикс наименования (если указан)						
Тип/длина модуля						
Глубина полки						
Высота полки						
Абсолютная прозрачность (с закруглением)						
Индекс версии						

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания
- Внутренние и наружные углы

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 22

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Danaos	Модули								Углы			
	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	IC45	IC90
Прилавки-витрины в стандартном исполнении (во всех последующих таблицах)												
Общая площадь витрины (м ²)												
Danaos. 75H LU A	-	-	0,94	-	1,41	1,88	-	2,81	-	-	-	-
Danaos. 85H LU A/B	0,53	0,80	1,06	1,30	1,59	2,13	2,66	3,19	0,98	1,60	1,09	2,18
Danaos. 90H LU A/B	0,57	0,84	1,13	1,41	1,69	2,25	2,81	3,38	1,04	1,70	1,16	2,32
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6											
Специальная область применения												
Danaos. 00H GC LU A/B	-	-	1,00	-	1,40	2,00	-	3,00	-	-	-	-
Danaos. 85H BW LU B	-	-	0,71	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Danaos. 85H GW LU B	-	-	0,78	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6											

00 Естественное охлаждение

GC Свободная конвекция, для рыбы

BW Прилавок для горячей пищи, бенмари с горячей лампой

GW Прилавок для горячей пищи, нагреваемый поддон с горячей лампой

Danaos® Invite

Холодильная витрина с вращающимся поддоном, притягивающая взгляд



Основные преимущества

- С плоскими поверхностями
- Открываемое спереди окно
- Привлекающая внимание презентация продуктов питания благодаря функции вращающейся тарелки
- Создает яркий притягивающий взгляд участок на линии прилавка
- Возможность использования для любых типов продуктов
- Отлично сочетается с линейкой прилавков-витрин Danaos с плоскими поверхностями
- Современный вид благодаря стеклянным поверхностям большой площади и передней панели из нержавеющей стали
- Наклоняемый передний купол с съемной вращающейся тарелкой обеспечивают простоту очистки

Стандартная конфигурация

- Дизайнерское решение в виде полукруга
- Вращающуюся тарелку можно поворачивать вручную
- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- Одна длина (мм): 1250
- Наклоняемый передний купол
- Бампер из нержавеющей стали
- Переднее основание из нержавеющей стали
- Внутреннее оснащение из нержавеющей стали

Варианты дополнительного оборудования

- Полки витрины
- Вращающаяся тарелка из различных материалов и разных цветов
- Поддон для рыбы
- Комплект поддонов для вращающейся тарелки (17 шт.)
- Дополнительный комплект поддонов для размещения сбоку (8 шт.)
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками
- Варианты наружной отделки "под дерево" или похожий материал
- Доступен ряд цветов RAL

Области применения



Сыр



Бутерброды



Холодная мясная нарезка

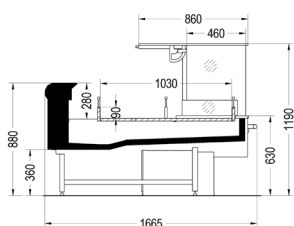


Мясо

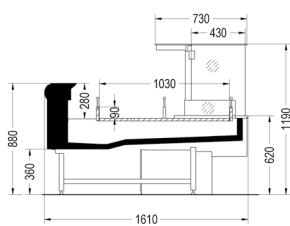


Рыба

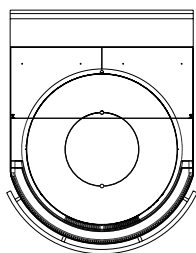
Базовые модели



Danaos Invite



Danaos Invite V A



Доступные модели

- С централизованным подключением
- Для отделов с продавцами
- Внутренние и наружные углы

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 22

Наименование прилавка-витрины	Invite	125	A
Длина модуля			
Индекс версии, суффикс			

Адаптация к требованиям заказчика

- Прилавок Danaos Invite можно объединять со следующими моделями прилавков-витрин:
 - Danaos A
 - Danaos B
- Прилавок Danaos Invite V A можно объединять со следующими моделями прилавков-витрин:
 - Danaos с подъемным стеклом
 - Danaos Easy Opening

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.



Технические данные

Danaos	Модули							
	63	94	125	156	188	250	312	375
	Общая площадь витрины (м ²)							
Danaos Invite	-	-	1,31	-	-	-	-	-
Danaos Invite V A	-	-	1,31	-	-	-	-	-
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1 /+1)							

Danaos® TT и TT с закруглением

Прозрачность – ключевой фактор, доступный благодаря продуманным опорам



Основные преимущества

- Привлекательный дизайн только на основе стекол
- Абсолютная прозрачность
- Отличный обзор продуктов и эффект привлечения внимания
- Наличие разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением, обеспечивает возможность максимальной адаптации к требованиям заказчика
- Высококачественные материалы, которые просто очистить

Основные преимущества

- Эксклюзивный внешний вид продуктов и эффект привлечения внимания
- Модный стильный дизайн
- Идеально округлые формы
- Просто объединяется с прилавком Danaos Total Transparency
- Легко измеряемые размеры

Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором*
- 2 размера полки для продуктов (мм): 850, 900
- 1 базовая высота (мм): 600.
- 4 длины (мм): 1250, 1875, 2500, 3750
- Полностью сделанная из стекла надстройка с плоскими поверхностями, опускаемое стекло на петлях снизу*, верхний купол 270 мм
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка
- Испарители, защищенные с помощью катафореза*

Адаптация к требованиям заказчика

- Различные эстетические решения (Стандартный/Все из нерж. стали/Плоский/Под дерево)*
- Разделители продуктов*
- Планка для ценников
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками*
- Прилавок с основаниями*
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя*
- Доступен ряд цветов RAL*



Переднее опускаемое стекло на петлях снизу

Области применения



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Рыба



Деликатесы



Расфасованный сыр



Расфасованное мясо



Расфасованный фарш



Расфасованная холодная мясная нарезка

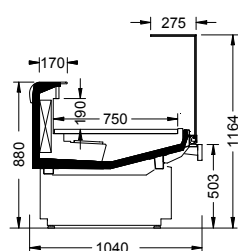


Расфасованная рыба

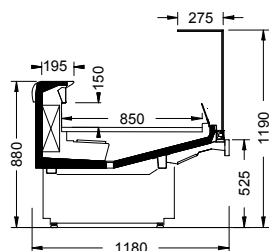


Расфасованные деликатесы

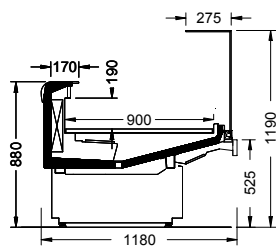
Базовые модели



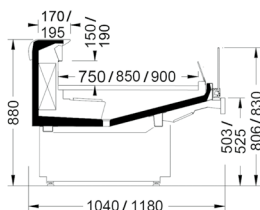
Danaos. 75H TT



Danaos. 85H TT



Danaos. 90H TT / 90H TT RC



Danaos. TT для отделов самообслуживания

Danaos S 250 90H TT A

Наименование модуля

Суффикс наименования (если указан)

Тип/длина модуля

Глубина полки

Высота полки

Абсолютная прозрачность (с закруглением)

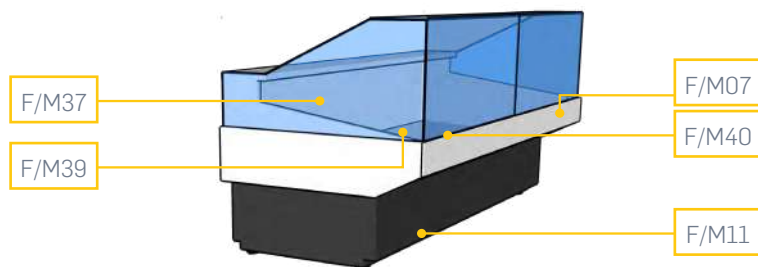
Индекс версии

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания
- Внутренние и наружные углы

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 22

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Danaos	Модули										Класс энергоэффективности
	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	
Прилавки-витрины в стандартном исполнении (во всех последующих таблицах)											
Общая площадь витрины (м ²)											
Danaos. 75H TT	-	-	0,94	-	1,41	1,86	-	2,81	-	-	F
Danaos. 85H TT	-	-	1,16	-	1,69	2,23	-	3,29	-	-	E
Danaos. 90H TT	-	-	1,23	-	1,79	2,35	-	3,46	-	-	E
Danaos. 85H TT RC	-	-	-	-	-	-	-	-	1,06	2,16	
Danaos. 90H TT RC	-	-	-	-	-	-	-	-	1,14	2,26	
Диапазон температуры* [°C]			3M1 (-1/+1)		3M2 (0/+2)	+2/+4	+4/+6				

Специальная область применения

Danaos	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	
Danaos.00H GC TT A	-	-	1,00	-	1,50	2,00	-	3,00	-	-	
Danaos. 85H TT RC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Danaos. 90H TT RC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Диапазон температуры* [°C]			3M1 (-1/+1)		3M2 (0/+2)	+2/+4	+4/+6				

00 Естественное охлаждение

GC Свободная конвекция, для рыбы

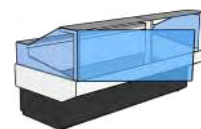
Danaos® Easy Opening

Холодильный прилавок-витрина из линейки Danaos с плоскими поверхностями – простота очистки и разные варианты пополнения благодаря раскрывающемуся окну



Основные преимущества

- С плоскими поверхностями
- Открываемое спереди окно
- Простота очистки стеклянной надстройки
- Быстрая загрузка продуктов питания
- Эргономичная конструкция, обеспечивающая удобство эксплуатации
- Привлекательный современный дизайн на основе толстых стекол
- Наличие разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением
- Высококачественные материалы, которые просто очистить



Стандартная конфигурация

- Передние стекла, открывающиеся в сторону, с механизмом открытия при нажатии
- Поднимаемое стекло верхнего купола
- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- 3 размера полки для продуктов (мм): 750, 850, 900
- 2 базовых высоты (мм): 600, 700
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка
- Испарители, защищенные с помощью катафореза

Адаптация к требованиям заказчика

- Светодиодная подсветка
- Разделители продуктов
- Планка для ценников
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками
- Прилавок с основаниями
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Доступен ряд цветов RAL

Области применения



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Рыба

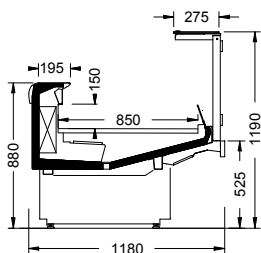


Выпечка

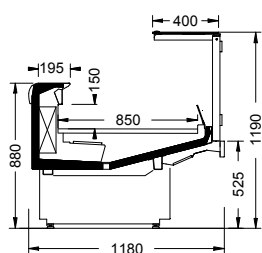


Деликатесы

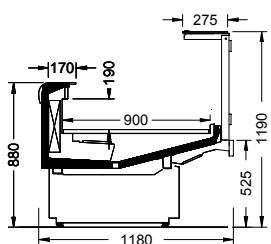
Базовые модели



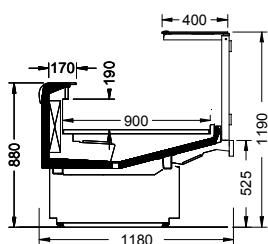
Danaos. 85H EO A V



Danaos.85H EO B V



Danaos. 90H EO A V



Danaos. 90H EO B V

	Danaos	S	250	90H	EO A
Наименование прилавка-витрины					
Суффикс наименования (если указан)					
Тип/длина модуля					
Глубина полки					
Высота полки					
Индекс версии					

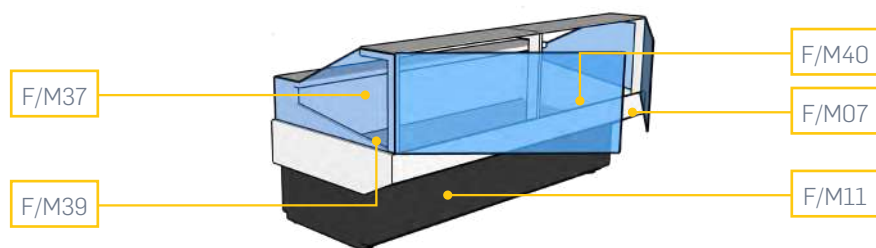
Доступные модели

- С централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания
- Внутренние и наружные углы

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 22



Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Danaos	Модули								Класс энергоэффективности
	63	94	125	156	188	250	312	375	
Прилавки-витрины в стандартном исполнении (во всех последующих таблицах)									
Общая площадь витрины (м ²)									
Danaos. 75H TT	-	-	1,06	-	1,59	2,13	-	3,19	
Danaos. 85H TT	-	-	1,13	-	1,69	2,25	-	3,39	
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1 /+1) 3M2 (0 /+2) +2 /+4 +4 /+6								
Специальная область применения									
Danaos. 00H GC EO A/B	-	-	1,00	-	1,50	2,00	-	-	

00 Естественное охлаждение

GC Свободная конвекция, для рыбы

Danaos® – трансформируемый холодильный прилавок-витрина

Стильный дизайн с плоскими поверхностями, обеспечивающий возможность гибкого многофункционального использования



Основные преимущества

- Простое переоборудование из холодильного прилавка-витрины для отделов с продавцами в прилавок для отделов самообслуживания
- Высокая прозрачность благодаря отсутствию стоек/петель
- Гибкость в использовании для различных применений в магазине
- Простое переоборудование из прилавка для отделов самообслуживания в прилавок для отделов с продавцами
- Эксклюзивный внешний вид: современный модный дизайн на основе толстых стекол
- Наличие разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением, обеспечивает возможность максимальной адаптации к требованиям заказчика
- Высококачественные материалы, которые просто очистить



Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- 1 размер полки (мм): 780
- 1 базовая высота (мм): 600
- 4 длины (мм): 1250, 1880, 2500, 3750
- Трансформируемая стеклянная надстройка
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка
- Испарители, защищенные с помощью катафореза

Варианты (опции)

- Различные эстетические решения (E5 / СВ / Все из нерж. стали/Плоский/Под дерево)
- Разделители продуктов
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/ платформа для резки ломтиками
- Прилавок с основаниями
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Доступен ряд цветов RAL

Области применения



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Расфасованный сыр



Расфасованное мясо

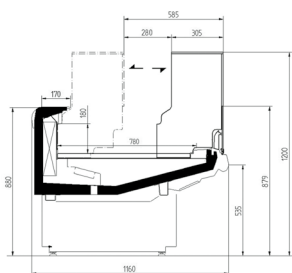


Расфасованный фарш



Расфасованная холодная мясная нарезка

Базовые модели



Danaos. CC 00H C

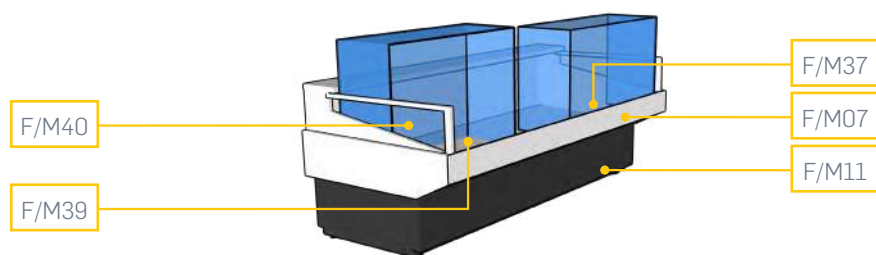
	Danaos	CC X	188	00H	C
Наименование прилавка-витрины					
Суффикс наименования (если указан)					
Тип/длина модуля					
Глубина полки					
Высота полки					
Индекс версии					

Доступные модели

- С централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 22

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика	
F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

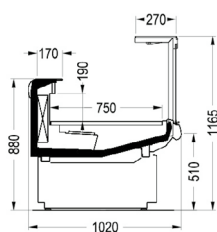
Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

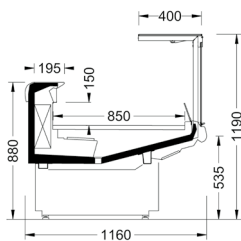
Danaos	Модули								Класс энергоэффективности
	63	94	125	156	188	250	312	375	
	Общая площадь витрины (м²)								
Danaos. CC 00H	–	–	1,14	–	1,54	2,03	–	3,01	A G
Диапазон температуры* [°C]	3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6								

00 Естественное охлаждение

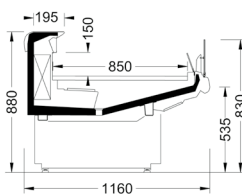
Danaos A / Danaos B



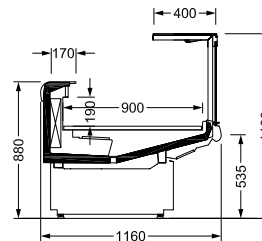
Danaos. 75H B **F**



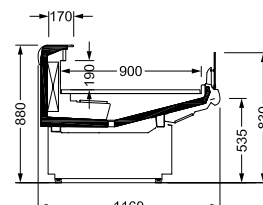
Danaos. 85H B **E**



Danaos. S 85H B **F**



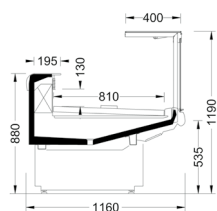
Danaos. 90H B **F**



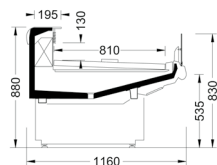
Danaos. S 90H A **G**

Специальная область применения*

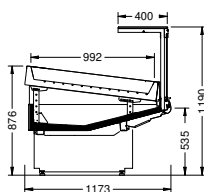
Для отделов самообслуживания



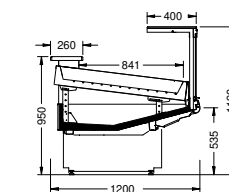
Danaos. 00H GC B



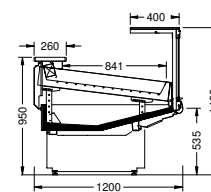
Danaos. S 00H GC B



Danaos. 00H SF B

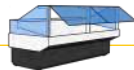


Danaos. 00H SF B +WP

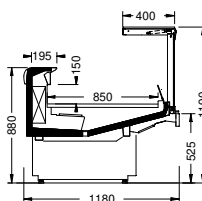


Danaos. 00H SF B +WP + EV

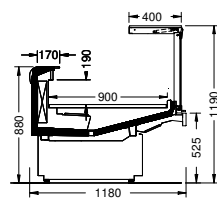
Danaos с подъемным стеклом



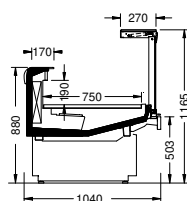
Специальная область применения



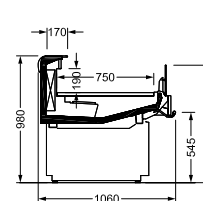
Danaos. 85H LU A/B



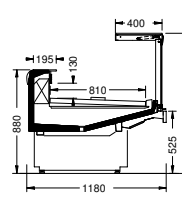
Danaos. 90H LU A/B



Danaos. 75H LU A



Danaos. 75 E LU A/B

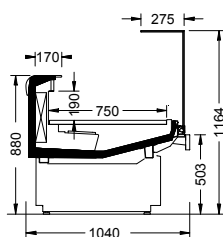


Danaos. 00H GC LU A/B

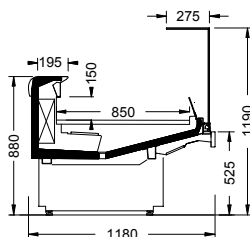
Danaos – абсолютная прозрачность



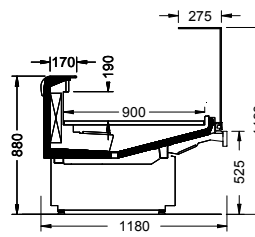
Для отделов самообслуживания



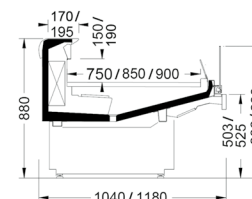
Danaos. 75H TT **F**



Danaos. 85H TT **E**

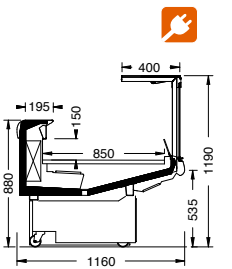


Danaos. 90H TT **F**

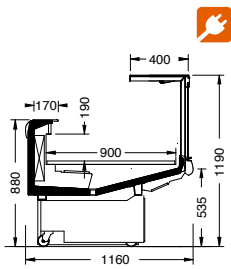


Danaos. TT для отделов самообслуживания

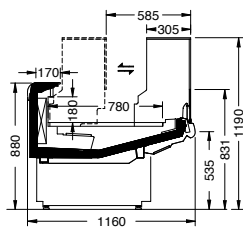
Трансформируемый холодильный прилавок- витрина Danaos



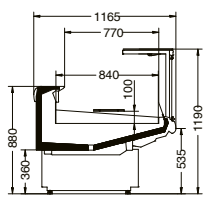
Danaos. X 85H B **G**



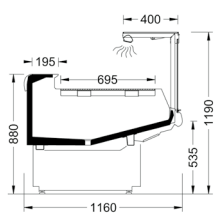
Danaos. X 90H B **G**



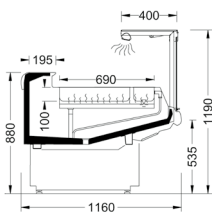
Danaos. CC 00H C **G**



Danaos. 00H VF B



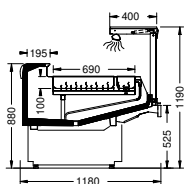
Danaos. 85H GW B



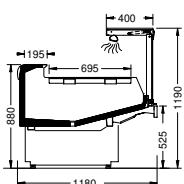
Danaos. 85H BW B

Специальные шкафы

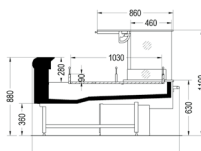
Для отделов самообслуживания



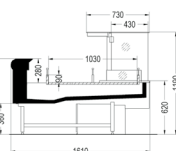
Danaos. 85H BW LU B



Danaos. 85H GW LU B

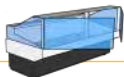


Danaos Invite

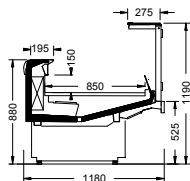


Danaos Invite V A

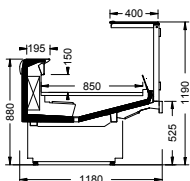
Danaos Easy Opening



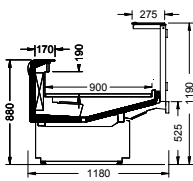
Специальная область применения*



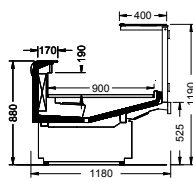
Danaos. 85H EO A V



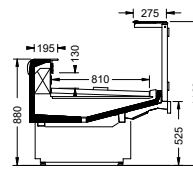
Danaos. 85H EO B V



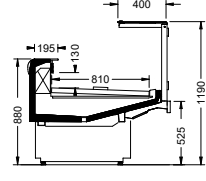
Danaos. 90H EO A V



Danaos. 90H EO B V



Danaos. 00H GC EO A



Danaos. 00H GC EO B

Danaos	X	375	90H	_	A
Наименование модуля В соответствии с типом надстройки					
Суффикс в наименовании S одноуровневый прилавок для отделов самообслуживания X подключаемый прилавок-витрина					
Длина модуля Длина в см Для прилавков с плоскими поверхностями EC45, EC90 Для наружных углов IC45, IC90 Для внутренних углов CE Для моделей с венцовою частью					
Глубина полки					
75 Сверхмалая	750 мм	00	Глубина полки не является отличительным фактором при определении типа прилавка-витрины		
85 Средняя	850 мм				
90 Большая	900 мм				
95 Очень большая	950 мм				
Высота полки					
E Очень высокая	700 мм	M Средняя	540 мм		
H Высокая	600 мм	L Низкая	400 мм		
Диапазон температуры: 8 (-18/-20 °C ... -22/-24 °C)					
Вспомогательные детали					
GC	Свободная конвекция для рыбы				
BW	Прилавок для горячей пищи, бенмари с разогревающей лампой				
GW	нагреваемый поддон с разогревающей лампой				
NR	Не охлаждаемый				
	Нет суффикса для вентилируемого прилавка NT				
Вспомогательные индексы Указывает на основные редакции: A, B, C ...					

* Эти шкафы-витрины не подпадают под действие "Делегированного регламента Комиссии (ЕС) 2019/2018, дополняющего регламент (ЕС) 2017/1369 в отношении маркировки класса энергоэффективности холодильного оборудования с функцией прямых продаж"

*Все классы энергоэффективности приводятся для конфигурации с минимальным энергопотреблением.

KØD FISK & DEJ





С изогнутыми поверхностями

Hera

Изогнутые поверхности для улучшения обзора продуктов



Основные преимущества

- Изогнутые контуры и стекла
- Высокая прозрачность
- Опускаемое стекло на петлях снизу
- Панорамный вид продуктов на полке через полностью стеклянное окно
- Полки с разной длиной для оптимизации размещения продуктов
- Оптимизированные температурные характеристики
- Высококачественные материалы, которые просто очистить



Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- 4 размера полки для продуктов (мм): 750, 850, 900, 950
- 2 базовых высоты (мм): 540, 600
- Наклоняемое переднее стекло
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка

Варианты дополнительного оборудования

- Разделители продуктов
- Планка для ценников
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками
- Прилавок с основаниями
- Широкий выбор вариантов отделки
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя

Области применения



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Рыба



Деликатесы



Расфасованный сыр



Расфасованное мясо



Расфасованный фарш



Расфасованная холодная мясная нарезка

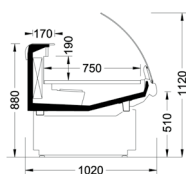


Расфасованная рыба

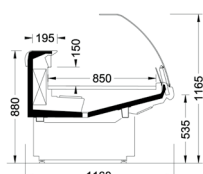


Деликатесы

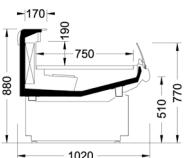
Базовые модели



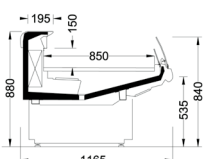
Hera. 75H A



Hera. 85H A



Hera. S 75H A



Hera. S 85H A

Наименование прилавка-витрины	Hera	S	250	90H	A
Суффикс наименования (если указан)					
Тип/длина модуля					
Глубина полки					
Высота полки					
Индекс версии					

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания
- Внутренние и наружные углы, венцовая часть

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 32

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Hera	Модули							Углы					Класс энергоэффективности	
	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	IC45	IC90		CE*
Прилавки-витрины в стандартном исполнении (во всех последующих таблицах)														
Общая площадь витрины (м²)														
Hera. 75H A	-	-	0,94	-	1,41	1,88	-	2,81	-	-	-	-	1,41	F
Hera. 85H A	0,53	0,80	1,06	1,30	1,59	2,13	2,66	3,19	0,98	1,60	1,09	2,18	-	E
Hera. 90H A	0,57	0,84	1,13	1,41	1,69	2,25	2,81	3,38	1,04	1,70	1,16	2,32	1,98	E
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6													

Специальная область применения

Hera. 00H GC A	-	-	1,00	-	1,50	2,00	-	3,00	-	-	-	-	-	
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6													

00 Естественное охлаждение

GC Свободная конвекция, для рыбы

* Венцовая часть доступна для моделей, предназначенных для отделов самообслуживания.

** Эти диапазоны температур приводятся в общем для охлаждаемых шкафов-витрин Ограничение по высоте загрузки для температуры -1/+1 °C: 100 мм

*** Чтобы правильно сопоставить диапазон температуры с различными версиями прилавков-витрин, обратитесь к техническому руководству.

Apollo

Дизайн с изогнутыми поверхностями и изменяемыми элементами, обеспечивающий оптимальную гибкость в использовании



Основные преимущества

- Изогнутые контуры и стекла
- Высокая прозрачность
- Наклоняемое стекло на петлях сверху
- Полки с разной длиной для оптимизации размещения продуктов
- Возможность размещения продуктов разных типов
- Простой доступ к продуктам как спереди, так и сзади
- Улучшенный обзор благодаря встроенной подсветке
- Оптимизированные температурные характеристики
- Высококачественные материалы, которые просто очистить



Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- 3 размера полки для продуктов (мм): 850, 900, 950
- 2 базовых высоты (мм): 600, 540
- Переднее поднимаемое стекло на петлях сверху
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка

Варианты дополнительного оборудования

- Разделители продуктов
- Планка для ценников
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками
- Прилавок с основаниями
- Широкий выбор вариантов отделки
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Светодиодная подсветка



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш



Холодная мясная нарезка



Деликатесы



Рыба

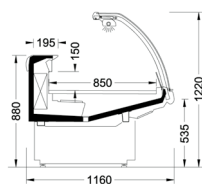


Выпечка

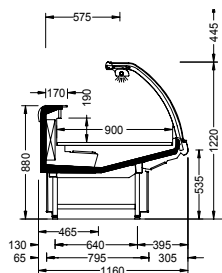


Горячие блюда

Базовые модели



Apollo. 85H A



Apollo. 90H A

Наименование прилавка-витрины	Apollo	S	250	90H	A
Суффикс наименования (если указан)					
Тип/длина модуля					
Глубина полки					
Высота полки					
Индекс версии					

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания
- Внутренние и наружные углы, венцовая часть

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 32

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Apollo	Модули								Углы				Класс энергоэффективности
	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	IC45	CE*	
Прилавки-витрины в стандартном исполнении (во всех последующих таблицах)													
Общая площадь витрины (м²)													
Apollo. 85H A	0,53	0,80	1,30	1,06	1,59	2,13	2,66	3,19	0,98	1,60	1,09	2,18	E
Apollo. 90H A	0,57	0,84	1,41	1,13	1,69	2,25	2,81	3,38	1,04	1,70	1,16	2,32	F
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6												

Специальная область применения

Специальная область применения	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	EC90	IC45	CE*
Apollo. 00H GC A	-	1,00	-	1,50	2,00	-	3,00	-	-	-	-	-
Apollo. 85H/90H BW A	-	0,50	0,71	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Apollo. 85H/90H GW A	-	0,54	0,78	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6											

00 Естественное охлаждение

GC Свободная конвекция, для рыбы

BW Прилавок-витрина для горячей пищи, бенмарти с горячей лампой

GW Прилавок-витрина для горячей пищи, нагреваемый поддон с горячей лампой

* Венцовая часть доступна для моделей, предназначенных для отделов самообслуживания.

** Эти диапазоны температур приводятся в общем для охлаждаемых шкафов-витрин. Ограничение по высоте загрузки для температуры -1/+1 °C: 100 мм. Чтобы правильно сопоставить диапазон температуры с различными версиями прилавков-витрин, обратитесь к техническому руководству.

Cabrio

Холодильный прилавок-витрина с изогнутыми поверхностями – гибкость в использовании в любой рыночной ситуации



Основные преимущества

- Многофункциональная конструкция
- Простое переоборудование из прилавка для отделов самообслуживания в прилавок для отделов с продавцами
- Гибкость в использовании для обеспечения выполнения требований, касающихся возможности различных применений в магазине
- Подключаемая версия для простой перестановки на новое место
- Эргономичная конструкция, обеспечивающая удобство работы и доступа для персонала



Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- 1 размер полки (мм): 850
- Стационарный верхний купол, задние опоры, оснащаются стеклами как для отделов с продавцами, так и для отделов самообслуживания
- Горизонтальная или наклонная нижняя полка

Варианты дополнительного оборудования

- Планка для ценников
- Разделочная доска, футляр для ножа, весы/платформа для резки ломтиками
- Прилавок с основаниями
- Широкий выбор вариантов отделки
- Рейка для контроллера стороннего изготовителя
- Светодиодная подсветка

Области применения



Молочная продукция



Сыр



Мясо



Фарш

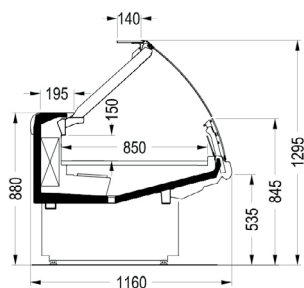


Холодная мясная нарезка



Деликатесы

Базовые модели



Cabrio. 85H A

	Cabrio	X	250	90H	A
Наименование прилавка-витрины					
Суффикс наименования (если указан)					
Тип/длина модуля					
Глубина полки					
Высота полки					
Индекс версии					

Доступные модели

- С централизованным подключением
- Для продавцов/для самообслуживания

Обзор всех доступных моделей/поперечные сечения приводятся на стр. 32

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Cabrio	Модули				Класс энергоэффективности
	63	94	125	156	
	Общая площадь витрины (м ²)				
Cabrio 85H A / X 85H A	1,06	1,59	2,13	-	A+ F
Диапазон температуры* [°C]	3M1 (-1/+1) 3M2 (0/+2) +2/+4 +4/+6				

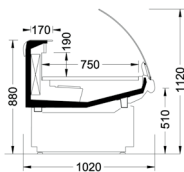
* Эти диапазоны температур приводятся в общем для охлаждаемых шкафов-витрин. Ограничение по высоте загрузки для температуры -1/+1 °C: 100 мм. Чтобы правильно сопоставить диапазон температуры с различными версиями прилавков-витрин, обратитесь к техническому руководству.

Hera

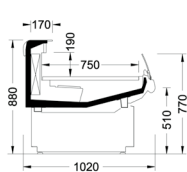


Для отделов самообслуживания

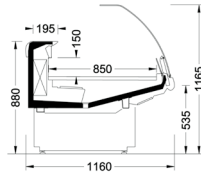
Для отделов самообслуживания



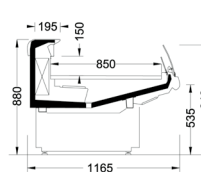
Hera. 75H A **F**



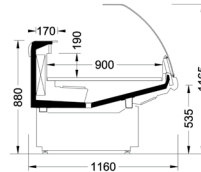
Hera. S 75H A **G**



Hera. 85H A **E**



Hera. S 85H A **F**

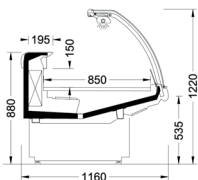


Hera. 90H A **E**

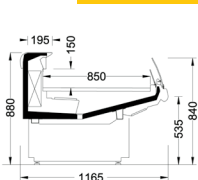
Apollo



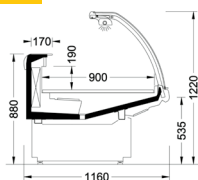
Для отделов самообслуживания



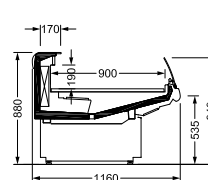
Apollo. 85H A **E**



Apollo. S 85H A **F**

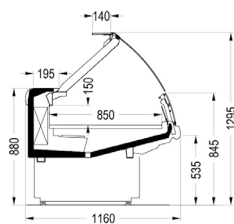
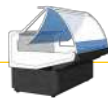


Apollo. 90H A

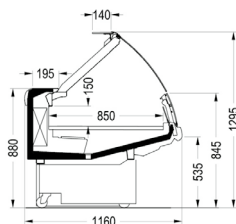


Apollo. S 90H A

Cabrio



Cabrio. 85H A **F**



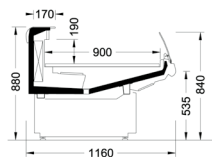
Cabrio. X85H A **F**

Специальная область применения*

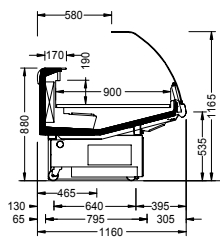
Для отделов самообслуживания

Для отделов самообслуживания

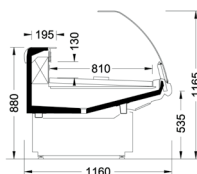
Для отделов самообслуживания



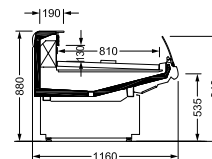
Hera. S 90H A **G**



Hera. X 90H A



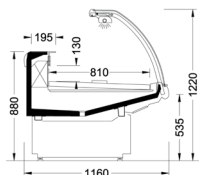
Hera. 00H GC A



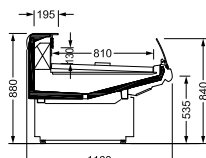
Hera. S 00H GC A

Специальная область применения*

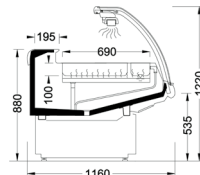
Для отделов самообслуживания



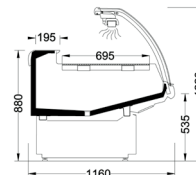
Apollo. 00H GC A



Apollo. S 00H GC A



Apollo. 85H BW A



Apollo. 85H GW A

Hera X 375 90H _ A

Наименование модуля

В соответствии с типом надстройки

Суффикс в наименовании

S одноуровневый прилавок для отделов самообслуживания

X подключаемый прилавок-витрина

Длина модуля

Длина в см

Для прилавков с плоскими поверхностями EC45, EC90

Для наружных углов IC45, IC90

Для внутренних углов CE

Для моделей с венцовою частью

Глубина полки

75	Сверхмалая	750 мм	00	Глубина полки не является
85	Средняя	850 мм		отличительным фактором
90	Большая	900 мм		при определении типа
95	Очень большая	950 мм		прилавка-витрины

Высота полки

E	Очень высокая	700 мм	M	Средняя	540 мм
H	Высокая	600 мм	L	Низкая	400 мм

Диапазон температуры: 8 (-18/-20 °C ... -22/-24 °C)

Вспомогательные детали

- GC Свободная конвекция для рыбы
- BW Прилавок для горячей пищи, бенямари с разогревающей лампой
- GW нагреваемый поддон с разогревающей лампой
- NR Не охлаждаемый
- Нет суффикса для вентилируемого прилавка NT

Вспомогательные индексы

Указывает на основные редакции: A, B, C...

* Эти шкафы-витрины не подпадают под действие "Делегированного регламента Комиссии (ЕС) 2019/2018, дополняющего регламент (ЕС) 2017/1369 в отношении маркировки класса энергоэффективности холодильного оборудования с функций прямых продаж"

Полувертикальные прилавки идеально подходят для представления продуктов в отделах самообслуживания.

Продукты, представленные в вертикальном виде, точно привлекут внимание покупателя.



Основные преимущества

- Стильный холодильный прилавок-витрина для отделов самообслуживания, обеспечивающий отличное представление и удобство покупки продуктов питания
- Улучшенные температурные характеристики и эффективность
- Повышенная вместимость и высокий коэффициент использования на единицу занимаемой площади благодаря наличию четырех полок (максимум)

- Гибкость при планировании размещения оборудования в магазине, так как имеются модули различной длины и высоты
- Разные конструкции, адаптированные к потребностям каждого конкретного магазина

Стандартная конфигурация

- Вентилируемый прилавок с порошковым финишным покрытием
- 4 разных длины, 2 глубины, 3 высоты передней панели и 3 высоты прилавка, венцовая часть и углы (глубина 90)
- Охлаждаемые полки с возможностью наклона (0° / -8° / -18°)
- Наличие разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением
- Пластиковая передняя панель, выступающая в роли встроенного бампера
- Закрытое основание с окрашенными панелями
- Цифровой радиационный термометр (солнечный)
- Противотуманная система для стекол (с вентиляторами)
- Испаритель с алюминиевыми ребрами, защищенный с помощью катафореза
- Терморегулирующий вентиль для хладагентов R448/449a

Адаптация к требованиям заказчика

- Светодиодная верхняя подсветка и подсветка полок
- Ночная штора с ручным приводом
- Задняя панель из нержавеющей стали
- Внутренняя поверхность прилавка, внутренние детали и полки из нержавеющей стали
- Различные варианты цветов
- Задняя крышка с пластиковым покрытием
- Основания
- Варианты отделки

Области применения



Безалкогольные напитки



Молочная продукция



Расфасованные фрукты и овощи



Расфасованный сыр



Расфасованная холодная мясная нарезка

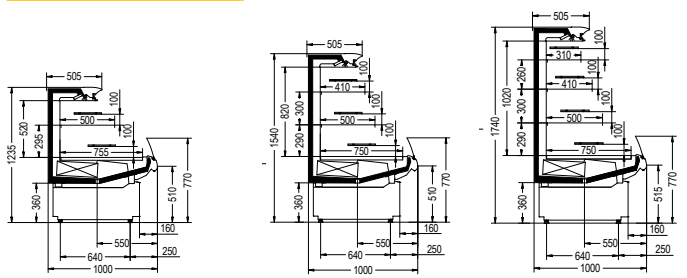


Бутерброды



Расфасованные деликатесы

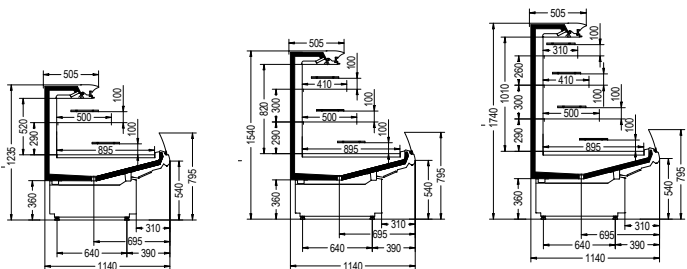
Базовые модели



Medea Gen2 75H SD

Medea Gen2 75H ST

Medea Gen2 75H SQ



Medea Gen2 90H SD

Medea Gen2 90H ST

Medea Gen2 90H SQ

Наименование прилавка-витрины	Medea	SD	375	90H	M2	1
Суффикс наименования						
Тип/длина модуля						
Глубина полки						
Высота полки						
Температурный класс						
Индекс версии						

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для отделов самообслуживания
- Венцовая часть

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M02	КОЗЫРЕК
F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M38	ПОЛКИ ВИТРИНЫ
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА
F/M58	ПЛАНКИ ДЛЯ ЦЕННИКОВ ДЛЯ ПОЛОК (СПЕРЕДИ)

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Medea		Модули				Класс энергоэффективности	
		125	188	250	375		CE
		Общая площадь витрины (м²)					
С централизованным подключением							
Medea SD.75 H	(м²)	1,13	1,69	2,25	3,38	1,69	AFC E
Medea ST.75 H	(м²)	1,5	2,25	3	4,5	2,25	AFC E
Medea SQ.75 H	(м²)	1,75	2,63	3,5	5,25	2,63	AFC F
Medea SD.90 H	(м²)	1,26	1,92	2,56	3,84	2,27	AFC E
Medea ST.90 H	(м²)	1,66	2,46	3,31	4,97	2,93	AFC E
Medea SQ.90 H	(м²)	1,91	2,86	3,81	5,72	3,37	AFC F
Диапазон температуры	(°C)	3M2 (0...+2)					
Подключаемый							
Medea SD X.75 H	(м²)	1,13	1,69				AFC G
Medea ST X.75 H	(м²)	1,5	2,25				AFC G
Medea SQ X.75 H	(м²)						AFC G
Medea SD X.90 H	(м²)	1,26	1,92				AFC G
Medea ST X.90 H	(м²)	1,66	2,46				AFC G
Medea SQ X.90 H	(м²)						AFC G
Диапазон температуры	(°C)	3M2 (0...+2)					



Probeer onze
samengestelde kaasplankjes

Zelf een kaasplankje
samenstellen?
Wij adviseren graag!

Cheddar	
Edam	1 ^{er}
Gouda	1 ^{er}
Leerdammer	2 ^{er}
Maasdammer	3 ^{er}
Roquefort	2 ^{er}

Hollandse specialiteiten





Холодильные прилавки-витрины –
специализированные решения

Холодильные прилавки-витрины –
специализированные решения

Marché Fresh

Идеальный холодильный прилавок-витрина для отделов самообслуживания и импульсивных продаж

Холодильные прилавки-витрины Marché Fresh обеспечивают прекрасное представление продуктов. Поверхности из нержавеющей стали и современные контуры отлично вписываются в дизайн интерьера современных магазинов. Холодильный прилавок-витрина Marché Fresh – место в магазине, притягивающее взгляд покупателя к представленным на витрине продуктам.



Основные преимущества

- Гибкость в использовании благодаря модулям разной длины и высоты
- Стильный дизайн с элементами из нержавеющей стали
- Применение ЕС-вентиляторов обеспечивает оптимальную энергоэффективность и рабочие характеристики
- Высококачественные материалы, которые просто очистить
- Простота доступа к внутренним компонентам для их очистки и текущего обслуживания

Стандартная конфигурация

- Система циркуляции воздуха с вентилятором
- Различные полки и разная высота
- Конструкция из нержавеющей стали
- Наклонная поверхность для размещения продуктов

Варианты дополнительного оборудования

- Стекланные полки
- До трех уровней полок из нержавеющей стали
- Встроенная ночная штора
- Дополнительные промежуточные полки

Области применения



Безалкогольные напитки



Молочная продукция



Расфасованный сыр

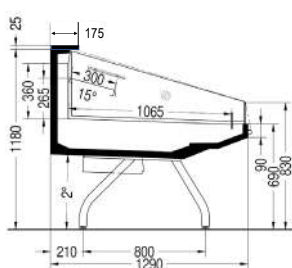


Расфасованные фрукты и овощи

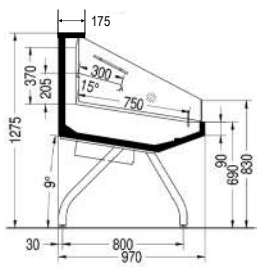


Бутерброды

Базовые модели



Marché L2H.T



Marché N9H.T

Наименование прилавка-витрины	Marché Fresh	L2H	125	A4
Суффикс наименования				
Тип/длина модуля				
Температурный класс				

Доступные модели

- С централизованным подключением
- Для отделов самообслуживания

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M01	НАРУЖНЫЕ ДЕТАЛИ
F/M03	НАРУЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ БОКОВОЙ СТЕНКИ
F/M35	ВНУТРЕННЕЕ ОСНАЩЕНИЕ

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к каталогу COUNTER AESTHETICS (ЭСТЕТИКА ПРИЛАВКОВ-ВИТРИН), в котором представлен обзор доступных материалов, цветов и вариантов отделки.

Технические данные

Marché Fresh	Модули					Класс энергоэффективности
	125	188	192	250	375	
	Общая площадь витрины (м²)					
L2H	1,59	2,38	–	3,18	4,76	A+ D
N9H	1,33	1,99	2,04	2,66	3,98	A+ E

* Только для расфасованных пищевых продуктов.

Холодильные прилавки-витрины для мясных продуктов и выпечки

Идеальное представление продуктов высшего качества

Решения в виде этажерок: холодильные прилавки-витрины для мясных продуктов и выпечки – идеальный выбор для представление продуктов высшего качества, таких как мясные деликатесы или выпечка. В то же время, это модное решение, создающее эффект привлечения внимания и позволяющее размещать продукты питания на оптимальных уровнях по вертикали. Независимо от вида продуктов, будь это мясные деликатесы или выпечка, на этих витринах они будут смотреться очень стильно.



Плоский дизайн



Усовершенствованный дизайн

Основные преимущества

- Улучшенный обзор продукции
- Максимальное использование вертикального пространства и большая вместимость
- Усиление эмоциональной ценности продуктов
- Представление продуктов, притягивающее взгляд
- Светодиодная подсветка для улучшения обзора продуктов

Стандартная конфигурация

- Особенности
- Вентилируемый прилавок-витрина со стойками из матовой нержавеющей стали
- Испаритель R134, защищенный с помощью катафорезного покрытия
- Передние стеклянные дверцы на петлях, раскрывающиеся как окна
- Рабочая поверхность из тисненой нержавеющей стали 300 мм (в модели для мяса)
- Рабочая поверхность из тисненой нержавеющей стали 170 мм (в модели для выпечки)
- Светодиодная подсветка
- 2 охлаждаемые стеклянные полки, 300 мм

Варианты дополнительного оборудования

- Защищенный с помощью катафорезного покрытия испаритель CO₂
- Контроллеры
- Электронные клапаны
- Подключаемая модель (R290)
- Светодиодная подсветка
- Цвет внутренних поверхностей – черный RAL 9005
- Боковые стенки из нержавеющей стали или окрашенные RAL, включая боковое стекло
- Бампер квадратного сечения
- Бампер с овальным сечением
- Гранитная “абсолютно черная” рабочая поверхность
- Облицовка доступна по запросу

Области применения



Сыр



Мясо



Холодная мясная нарезка

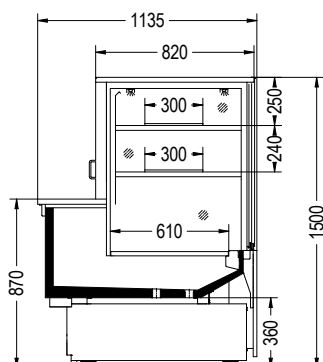


Холодная мясная нарезка

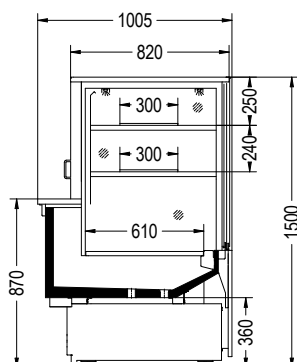


Выпечка

Базовые модели



Прилавок-витрина для мясных продуктов



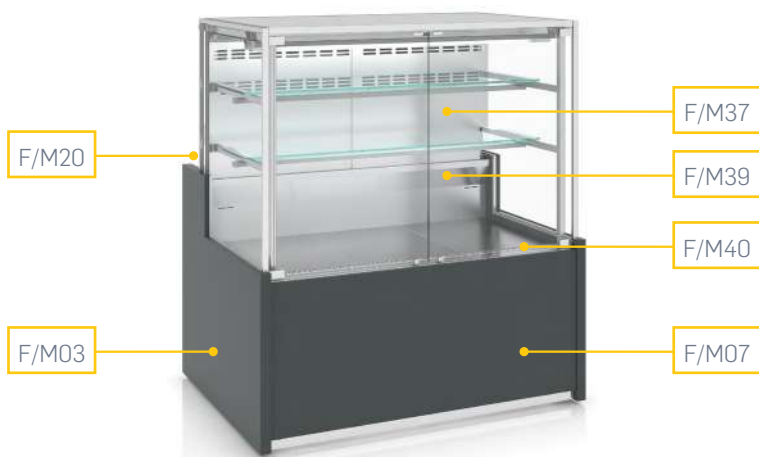
Прилавок-витрина для выпечки

Наименование прилавка-витрины	Tower Meat	X	125	M1	1
Суффикс наименования					
Тип/длина модуля					
Температурный класс					
Индекс версии					

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для отделов с продавцами

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M03	НАРУЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ БОКОВОЙ СТЕНКИ
F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M20	ВЕРХНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к нашим специалистам.

Технические данные

Решения в виде этажерок	Модули				Класс энергоэффективности
	940	1250	1880	2500	
	Общая площадь витрины (м ²)				
Прилавок-витрина для мясных продуктов (подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением)	1,30	1,70	2,50	3,40	A+ G C
Прилавок-витрина для выпечки (подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением)	1,30	1,70	2,50	3,40	A+ G C
Диапазон температуры	3M1 (-1 /+1)				

Glycos

Выпечка для хорошего дня

С помощью этого современного и стильного прилавка-витрины для отделов с продавцами, кондитерские изделия будут представлены как самые вкусные и аппетитные. Продукты будут представлены идеально и на охлаждаемой нижней полке, и на не охлаждаемых стеклянных полках, в верхняя подсветка добавит яркости. Наличие разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением, обеспечивает гибкость в использовании и позволяет выбрать модель в соответствии с предпочтениями владельца магазина. Небольшая глубина этого прилавка является плюсом для тех магазинов, где важен каждый сантиметр площади, а охлаждаемое отделение позволяет сохранять продукты для простого и быстрого пополнения полок витрины.



Основные преимущества

- Стильный прилавок-витрина для отделов с продавцами, позволяющий эффектно представить выпечку покупателям
- Современный дизайн с плоскими поверхностями – обзор продукции, которому ничто не мешает
- Небольшая глубина для магазинов, где важен каждый сантиметр площади
- Просто загружаемая рабочая площадь, включающая охлаждаемую нижнюю полку и 2 стеклянные полки
- Охлаждаемое отделение как дополнительное место хранения продуктов
- Гибкость в использовании и позиционировании благодаря наличию разных версий: и подключаемых, и с централизованным подключением

Стандартная конфигурация

- Вентилируемый прилавок-витрина с внутренними поверхностями из нержавеющей стали
- Наличие разных версий: и подключаемых (R452A), и с централизованным подключением (CO₂)
- Прямые передние стекла
- Небольшая глубина (нижний уровень: 615 мм)
- Охлаждаемая нижняя полка и 2 не охлаждаемые стеклянные полки
- Охлаждаемое отделение для хранения продуктов с раскрывающимися как окна дверями на петлях
- Светодиодная верхняя подсветка
- Терморегулирующий вентиль

Адаптация к требованиям заказчика

- Контроллеры
- Электронные клапаны
- Рабочая полка прилавка-витрины из нержавеющей стали или Corian®
- Передний и задний бамперы квадратного сечения 20x20
- Ролики (поворотные)
- Различные цвета внутренних и наружных поверхностей
- Облицовка доступна по запросу
- Задние раздвижные двери из оргстекла

Области применения



Безалкогольные напитки



Молочная продукция



Фрукты и овощи



Расфасованные фрукты и овощи



Деликатесы



Расфасованные деликатесы



Выпечка

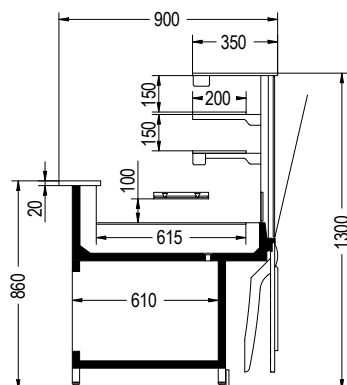


Расфасованная выпечка



Бутерброды

Базовые модели



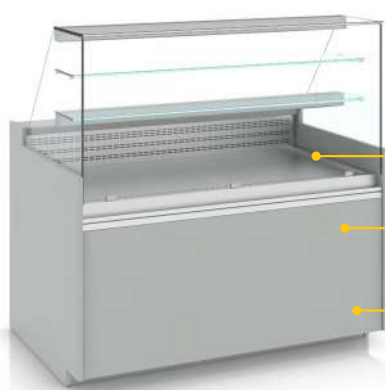
Glycos

	Glycos	X	125	M2	1
Наименование прилавка-витрины					
Суффикс наименования					
Тип/длина модуля					
Температурный класс					
Индекс версии					

Доступные модели

- Подключаемая витрина/витрина с централизованным подключением
- Для отделов с продавцами

Адаптация к требованиям заказчика



F/M37

F/M07

F/M12

Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M12	НИЖНЯЯ ПЛАНКА
F/M37	ДЕФЛЕКТОР

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к нашим специалистам.

Технические данные

Решения в виде этажерок	Модули			
	1250	1650	2050	2500
	Общая площадь витрины (м²)			
Glycos (модель с централизованным подключением)	1,18	1,52	1,85	2,22
Glycos (подключаемая модель, R452A, R290)	1,18	1,52	1,85	2,22
Диапазон температуры	3M2 (основная полка)			

* Эти шкафы-витрины не подпадают под действие "Делегированного регламента Комиссии (ЕС) 2019/2018, дополняющего регламент (ЕС) 2017/1369 в отношении маркировки класса энергоэффективности холодильного оборудования с функцией прямых продаж"

ServiMax / ServiMax XL

Комбинированный холодильный прилавок-витрина, разработанный для повышения эффективности торговли и увеличения объема продаж



Основные преимущества

- Решение островного типа с исключительным дизайном
- Высокий коэффициент использования на единицу занимаемой площади
- Дополнительное место для рекламных материалов
- Отличное представление расфасованных свежих продуктов питания
- Идеальный обзор продукции

Стандартная конфигурация

- Комбинированный прилавок-витрина островного типа
- Холодильный прилавок-витрина, оснащенный системой циркуляции воздуха с вентилятором
- Разная высота загрузки (225 мм или 355 мм)
- Разная ширина (1800 мм и 2020 мм)
- Разная длина (мм): 1250, 1875, 2500, 3750
- Полностью остекленные боковые стенки
- Внутренние поверхности цвета RAL 9005, наружные – цвета RAL 9007
- Передний бампер в виде трубы диаметром 20 мм
- Цифровой термометр
- Венцовая часть с зеркальной металлической поверхностью на задней стенке

Адаптация к требованиям заказчика

- Прямые стекла
- Передний бампер в виде трубы диаметром 30 мм
- Бампер на боковых стенках в виде трубы диаметром 20 мм или 30 мм
- Регулируемые внутренние нижние решетки, черные или из нержавеющей стали
- Держатель планки для ценников
- Внутреннее оснащение из нержавеющей стали
- Различные цвета (RAL) внутренних и наружных поверхностей
- Испаритель CO₂
- Электрическое размораживание
- Контроллер и датчики

Области применения



Молочная продукция



Расфасованный сыр



Расфасованное мясо



Расфасованный фарш

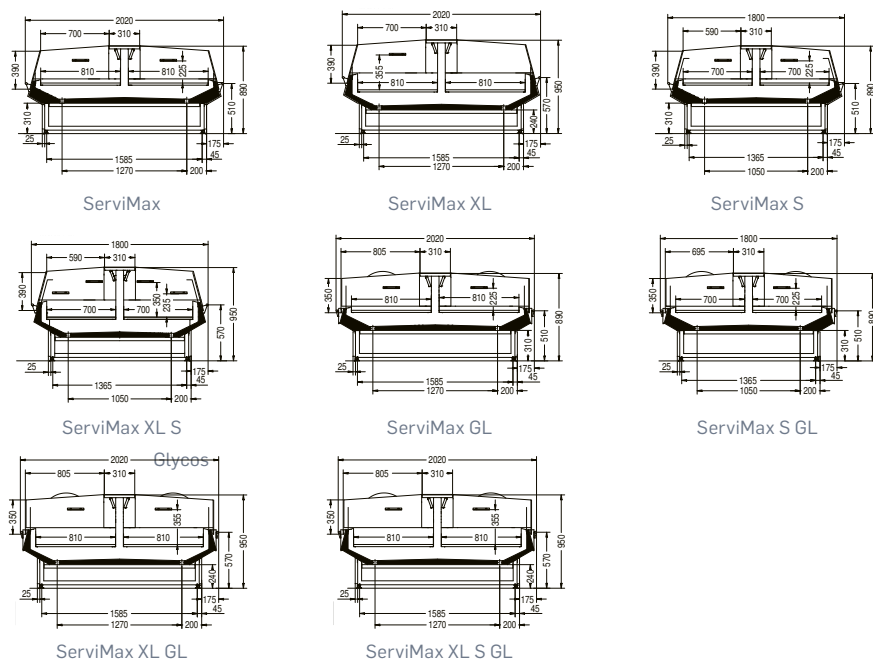


Расфасованная холодная мясная нарезка



Расфасованная рыба

Базовые модели



Доступные модели

- С централизованным подключением
- Для отделов самообслуживания
- Венцовая часть

Адаптация к требованиям заказчика



Адаптация к требованиям заказчика

F/M07	ОТДЕЛКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ
F/M11	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
F/M37	ДЕФЛЕКТОР
F/M39	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ
F/M40	РЕШЕТКА СИСТЕМЫ РЕЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Для получения более подробной информации о дизайне, обратитесь к нашим специалистам.

Технические данные

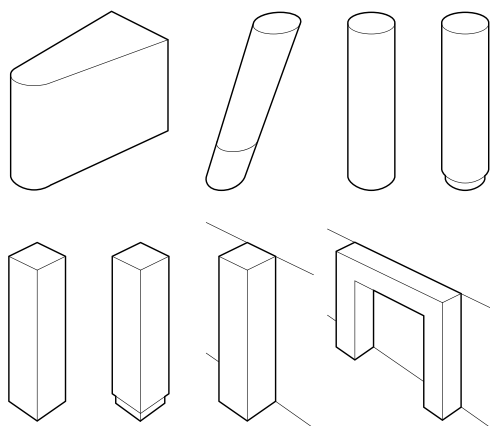
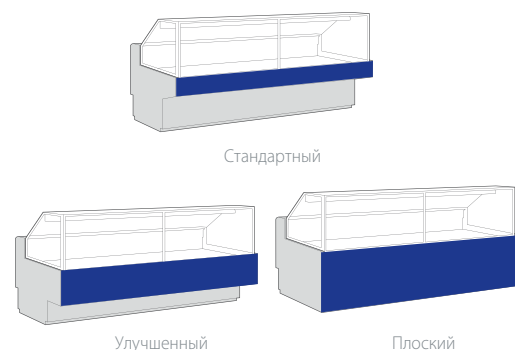
Servimax / Servimax XL	Модули					Класс энергоэффективности
	125	188	250	375	CE*	
Medea SD.75 H	1,13	1,69	2,25	3,38	1,69	
Общая площадь витрины (м²)						
Объем загрузки [м³]**						
Servimax***	0,19	0,29	0,38	0,57	0,13	
Servimax XL****	0,44	0,66	0,87	1,31	0,30	
Servimax S***	0,16	0,24	0,33	0,49	0,11	
Servimax XL S****	0,37	0,56	0,75	1,12	0,26	
Medea ST X. 90 H	1,66	2,46				
Medea SQ X.90 H						
Диапазон температуры	-1/+1					

* Венцовая часть доступна для моделей, предназначенных для отделов самообслуживания. helyett: Венцовая часть доступна
 ** Объем рассчитан, исходя из того, что поверхность витрины находится в самом нижнем положении.
 Объем рассчитан для случая, когда продукты размещены на полках в виде ступеней.
 *** Расчет для предела нагрузки 100 мм (см. листок технических данных)
 **** Расчет для предела нагрузки 230 мм (см. листок технических данных)

Внешняя эстетика

Дизайн передней панели, соединительные комплекты и боковые стенки

- **Дизайн передней панели:** компания Carrier предлагает широкий выбор дизайнерских решений для оформления холодильных прилавков-витрин. Передние панели, боковые стенки и основания доступны в виде разнообразных конструкторских решений, финишных материалов и цветов.
- **Основание:** у моделей с закрытым основанием высота передней панели может быть разной. Стандартный дизайн – самая тонкая передняя панель, расположенная под стеклянной надстройкой. Улучшенный дизайн отличается наличием более высокой передней панели. Плоский дизайн предусматривает выравнивание всей поверхности передней панели (в одной раме) с надстройкой.
- **Облицовка:** заказчик может выбрать любой вариант для охлаждаемых прилавков-витрин: окрашенные листы металла, дизайн “все из нержавеющей стали” или облицовка деревом.
- **Соединительные комплекты:** предназначены для гармоничного соединения разных шкафов-витрин.
- **Боковые стенки:** выбираются на основе предпочтений заказчика: плоские, зеркальные, стеклопакеты или закаленное стекло, чтобы получить выровненную линию прилавков-витрин.

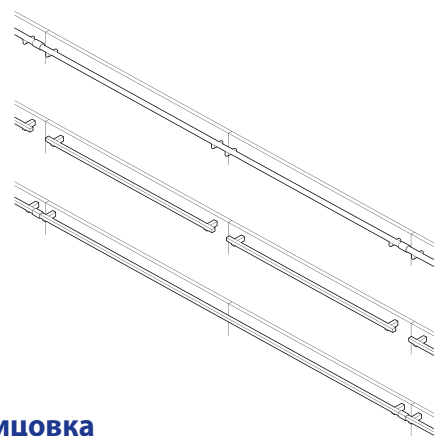


Основания

- Основания – не просто опорные элементы шкафов-витрин, но и важнейшая составляющая эстетики, и они становятся неотъемлемой частью дизайна холодильного прилавка-витрины.
- Поэтому хороший дизайн основания улучшит общий внешний вид линейки холодильных прилавков-витрин.
- Доступные материалы включают окрашенные листы металла, нержавеющую сталь и даже уникальное решение – облицовку ламинатом.
- Кроме этого, размер и форма основания могут быть разными, от округлой для прямоугольной формы, чтобы обеспечить соответствие потребностям в каждом магазине.

Бамперы

- Бамперы служат для решения очень технической задачи: они защищают прилавок-витрину от повреждений, возможных при столкновении с тележками для покупок. Однако они также являются элементом дизайна передней панели.
- Они могут иметь квадратное или круглое сечение, быть тонкими или толстыми. Для бамперов из нержавеющей стали можно выбрать либо полированную, либо матовую поверхность.



Облицовка

- Ламинированная облицовка может использоваться для ряда дизайнерских решений, от облицовки под дерево до отделки под камень или бетон, как а показано на страницах далее.
- Компания Carrier рекомендует использовать для внутренних поверхностей водонепроницаемый MDF толщиной 18 мм, с ламинированием с обеих сторон толщиной 0,8 мм или 1 мм. Это обеспечит достаточную прочность и долговечность, простоту очистки и защиту прилавков от влаги.
- Эстетически привлекательная и долговечная альтернатива – облицовка плоских поверхностей керамической плиткой. Используя творческий подход и комбинируя разные виды плитки, можно создавать собственные уникальные дизайнерские решения.



Дополнительное оборудование

В дополнение к выбранным вами холодильным прилавкам-витринам от компании Carrier, широкий ряд дополнительного оборудования может ускорить процесс торговли и сделать посещение магазина более приятным для покупателей. Оператор магазина должен быть способен выполнять свою работу эффективно. Чем меньше усилий приходится прикладывать персоналу магазина, тем больше внимания сотрудники могут уделять покупателям.



Скользящие поверхности

В этом решении сочетаются эргономичность и гибкие возможности размещения дополнительного оборудования.



Встроенные весы

Если весы встроены в холодильный прилавок-витрину, это не только экономит место, но и повышает удобство работы.



Встроенная разделочная доска и футляр для ножа

Разделочные доски с встроенными боковыми отсеками для ножей обеспечивают экономию занимаемого пространства и являются эргономичным решением.



Разделочная доска

Для оснащения холодильных прилавков-витрин обычно используются полиэтиленовые разделочные доски, и для них можно выбрать разные цвета: белый для молочных продуктов, синий для морепродуктов, красный для мяса, желтый для сыра или мяса птицы.



Поддоны для бумаги

Стильные поддоны для хранения бумаги на холодильном прилавке-витрине.



Прилавок с полками в виде ступеней

Улучшите обзор продуктов, используя полки в виде ступеней на 2 или 3 уровнях. Доступны версии из нержавеющей стали или окрашенные полки.



Ночная крышка

Ночные крышки – экономичный способ закрыть охлаждаемые отделения и защитить скоропортящиеся продукты от тепла и света, присутствующих в окружающем пространстве магазина.



Ночная штора

Ночная штора, обычно используемая для закрытия охлаждаемых отделений открытого типа, – идеальное решение для экономии энергии.

* Более подробная информация об имеющемся дополнительном оборудовании приводится в нашем каталоге дополнительного оборудования.

Отличные результаты испытаний и сертификации шкафов-витрин

Передовая технология, основанная на 60-летнем опыте разработки оборудования

Имея в своем распоряжении порядка двадцати испытательных лабораторий, компания Carrier является одним из лучших по оснащенности изготовителей в Европе. Оборудование большинства испытательных лабораторий отвечает требованиям стандарта ISO 23953 (классификация охлаждаемых шкафов-витрин, требования и условия испытаний), что обеспечивает возможность сравнения результатов и отличные рабочие характеристики продукции. Помимо соответствия требованиям стандарта ISO 23953, в компании Carrier проводятся собственные заводские испытания, используются внутрифирменные стандарты и требования, соответствие которым должно быть обеспечено для каждого шкафа-витрины, прежде чем он будет выпущен на рынок. Такой подход гарантирует высокое качество и позволяет производить надежные долговечные охлаждаемые шкафы-витрины с максимально возможным сроком службы.

Измерение температурных характеристик

Компания Carrier заявляет, что температурные характеристики шкафов-витрин соответствуют стандарту ISO 23953, определяющему требования и условия испытаний охлаждаемых шкафов-витрин.

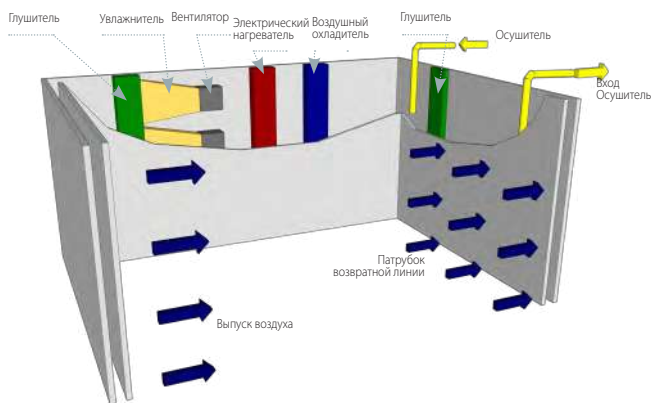
ISO 23953 – классификация охлаждаемых шкафов-витрин, требования и условия испытаний

Охлаждаемые шкафы-витрины классифицируются в соответствии со стандартом ISO 23953. Этот стандарт определяет процедуру классификации, требования и условия испытаний типичных охлаждаемых шкафов-витрин, включая минимальный размер помещения, в котором должны проводиться испытания, боковой воздушный поток, интенсивность освещения, параметры управления температурой и влажностью, калибровку измерительных приборов и т.д.

Благодаря стандарту ISO 23953 заказчики могут сравнить данные температурной классификации, полученные с использованием одной и той же процедуры, для всех изготовителей в Европе, которые строго выполняют требования этого стандарта.

Требования к камере искусственного климата и ее подготовка

- Стандарт ISO 23953 точно определяет требования и допуски для камеры искусственного климата, включая:
 - Размер камеры
 - Скорость и направление бокового потока воздуха, относительно шкафа-витрины
 - Параметры калибровки измерительного оборудования
 - Местоположение шкафа-витрины в камере искусственного климата
 - Цвет камеры и интенсивность освещения



Пример камеры искусственного климата, используемой в компании Carrier. На вышеприведенном рисунке показана камера искусственного климата, в которой испытываются холодильное оборудование.

Климатический класс определяет температурные характеристики за пределами шкафа-витрины

Климатический класс задает определенные внешние условия (температуру и относительную влажность), поддерживаемые во время испытаний. В стандарте описываются несколько климатических классов, из которых для измерения температурных характеристик и маркировки на промышленном холодильном оборудовании обычно используют климатический класс 3.

Пример. «климатический класс 3»
Температура: 25 °C
Относительная влажность 60 %

Температурный класс определяет температурные характеристики внутри шкафа-витрины

Температурные характеристики шкафа-витрины проверяются с помощью моделей, имитирующих свойства продуктов питания, называемых М-пакетами. М-пакет имитирует температурные характеристики мясных продуктов.

Температурные характеристики шкафа-витрины определяют:

- Насколько хорошо шкаф-витрина поддерживает температуру охлажденного или замороженного продукта на основе моделей, имитирующих свойства продуктов в условиях камеры искусственного климата
- Насколько мало отклонение температуры хранения шкафа-витрины от температуры продуктов в условиях камеры искусственного климата
- Температурные характеристики проверяются путем имитации различных эксплуатационных режимов: магазин закрыт (свет выключен, ночные шторы опущены, двери не открываются), магазин открыт и выполняется ввод шкафов-витрин в эксплуатацию (двери/крышки открыты в течение продолжительного времени), магазин открыт и покупатели достают продукты из шкафа-витрины (периодическое открывание дверей/крышек)

Температурные классы относят к трем основным группам: низкой, средней и высокой температуры. Эти основные группы подразделяются на температурные классы, обозначаемые числом, следующим за буквой группы: Например, M2. Чем больше это число, тем больше разница между самой низкой и самой высокой температурой М-пакета.

Пример. «Температурный класс M2»
(средний температурный класс 2).
Макс. температура М-пакета: +7 °C,
минимальная температура М-пакета: -1 °C

Связь между климатическим классом и температурным классом

Поскольку температура внутри шкафа-витрины сильно зависит от температуры и влажности окружающей среды, температурный класс имеет смысл, только если он указывается вместе с климатическим классом. Именно поэтому, в полной спецификации шкафа-витрины всегда указываются и климатический класс, и температурный класс.

Например, «3M2» (для климатического класса 3, температурные характеристики шкафа-витрины соответствуют температурному классу M2)
3 = климатический класс (определенные внешние условия, поддерживаемые во время испытаний)
M2 = температурный класс (указанная максимальная и минимальная температура М-пакета)

Лабораторные условия в сравнении с фактическими условиями в магазине

Согласно стандарту ISO 23953-2 (приложение В), имеются значительные отличия в условиях, созданных в лаборатории, и условиях при эксплуатации в магазине, особенно для шкафов-витрин с централизованным подключением. В следующем разделе описывается и разъясняется отличие условий, созданных в лаборатории, от условий при эксплуатации в магазине.

Разница между данными, полученными в лаборатории, и данными для магазина в случае шкафов-витрин с централизованным подключением

Условия работы шкафов-витрин с централизованным подключением значительно отличаются, если сравнивать условия в лаборатории и условия в магазине. В магазине обычно используются сразу несколько шкафов-витрин, располагающихся у стены, и условия окружающей среды не такие жесткие (уровни температуры и влажности ниже). Если применить лабораторные данные для шкафов-витрин с централизованным подключением напрямую, без учета реальных условий, то придется использовать трубопроводы чрезмерного размера и более мощные компрессорные стойки. Исходя из этого, компания Carrier предоставляет для шкафов-витрин с централизованным подключением серии Е6 листки технических данных, в которых приводятся данные о размере стоек для стандартных конфигураций и условий хранения: 25 °C / 60 % отн. влажности и 22 °C / 55 % отн. влажности. Эти данные доступны и оптимизированы для каждого контракта на покупку оборудования и срока эксплуатации.

На основе передового опыта компании Carrier в проектировании холодильных систем мы можем дать следующие общие рекомендации:

- Расчетные данные для стоек при условиях 25/60: магазины в странах с теплым климатом, магазины, работающие в трудных климатических условиях, шкафы-витрины, установленные в неидеальных местах (высокая влажность, высокая температура, рядом с дверями и т.д.).
- Расчетные данные для стоек при условиях 22/55: магазины в средней и северной Европе, магазины в странах с умеренным климатом (с системами циркуляции воздуха, несколько шкафов-витрин с централизованным подключением).

Технические данные для подключаемых шкафов-витрин

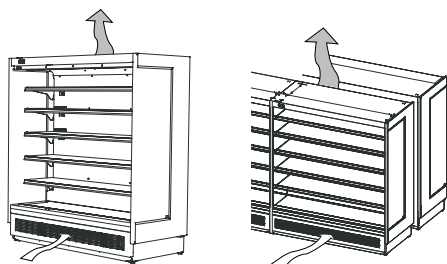
Чтобы получить сравнимые данные по энергопотреблению в рамках всего ассортимента оборудования Carrier, мы указываем энергопотребление для стандартной конфигурации подключаемых шкафов-витрин согласно стандарту ISO 23953 для условий климатического класса 3. Это дает возможность сравнивать данные, однако фактическое энергопотребление в магазине обычно меньше.

Влияние установки шкафа-витрины на рабочие характеристики

Установка витрины может оказывать сильное влияние на параметры энергопотребления и температурные параметры. Существуют некоторые требования, которые необходимо выполнить, чтобы обеспечить надлежащую работу шкафа-витрины.

- Не устанавливайте шкаф-витрину вне помещения или рядом с радиаторами отопления или другими источниками тепла.
- Оставляйте зазор между витриной и стеной в соответствии с указаниями, приведенными в руководстве по эксплуатации.
- Не допускайте попадания на витрину прямых солнечных лучей.

Не допускайте перекрытия входного и выпускного патрубков (только подключаемые витрины).



Пример подключаемого шкафа-витрины, для которого необходимо обеспечить поток воздуха спереди и в верхней части витрины.

Внутренние испытания в компании Carrier

Чтобы обеспечить длительный срок службы и надлежащую работу оборудования, компания Carrier разработала внутрифирменные стандарты для испытаний на прочность и испытаний в тяжелых режимах работы как шкафов-витрин, так и компонентов.

Статическое испытание на прочность

Чтобы проверить шкаф-витрину и полки на прочность, на все полки загружается определенный груз, и этот режим сохраняется в течение нескольких дней. Прогиб кронштейнов и полок проверяется под нагрузкой и после разгрузки шкафа-витрины. Только если прогиб и деформация шкафа-витрины остаются в пределах малых допусков, определенных отделом качества компании Carrier, шкаф-витрина будет выпущен на рынок. Задавая жесткие критерии устойчивости и прочности шкафов-витрин, компания Carrier обеспечивает высокое качество оборудования, его стабильную и безопасную работу в течение многих лет.

Динамические испытания дверей и крышек

Тест на открывание дверей позволяет смоделировать несколько лет работы дверей, петель и ручек всего за несколько недель. В течение этого испытания ведется непрерывный мониторинг и проверка системы на истирание, поломку/повреждение и деформацию. Система проходит внутреннюю квалификацию, только если она выдерживает несколько лет тяжелой работы в супермаркете, имитируемых во время теста.

Для двойных стеклянных дверей в компании Carrier проводятся дополнительные испытания, чтобы проверить надлежащую работу изоляции, а также то, что через несколько лет между стеклами не образуется конденсат.

Проверка упаковки и транспортировки

Перед каждым запуском серийного производства, компания Carrier проводит специальное испытание упаковки и транспортировки. В ходе этого испытания одна или несколько шкафов-витрин загружаются в грузовик и проезжают по определенному маршруту с разными дорожными условиями. После такой транспортировки шкафы-витрины и упаковка проходят визуальную проверку. Это позволяет гарантировать то, что шкафы-витрины придут к заказчикам в том же состоянии, в котором они были упакованы на заводе.

Сертификация CE (соответствие европейским нормативам)

Шкафы-витрины компании Carrier отвечают требованиям соответствующих стандартов или частей стандартов, что подтверждается заявлением о соответствии европейским нормативам (CE):

- ISO 23953-1 (Охлаждаемые шкафы-витрины, общая информация)
- ISO 23953-2 (Охлаждаемые шкафы-витрины, требования)
- EN 60335-1 (Бытовые и аналогичные электрические приборы. Техника безопасности. Общие требования)
- EN 60335-2-89 (Требования, касающиеся обеспечения безопасности, для бытовых и аналогичных электрических приборов, в особенности, торгового холодильного оборудования)

Для обеспечения максимальной безопасности, все подключаемые шкафы-витрины с горючим хладагентом проходят дополнительную сертификацию CE в независимой лаборатории.

Заводская сертификация

На всех заводах компании Carrier внедрены сертифицированные системы управления качеством и защитой окружающей среды

- EN ISO 9001 (Общие положения, касающиеся системы управления качеством)
- EN ISO 14001 (Системы управления защитой окружающей среды)

Комплексные решения для охлаждения продуктов питания в розничных магазинах

Планирование проекта

- Шкафы-витрины, позволяющие максимально расширить возможности выкладки товара
- Консультации и анализ энергопотребления и воздействия на окружающую среду
- Оптимальные решения по охлаждению продуктов для всех типов магазинов
- Законченный дизайн проекта и полная документация



Разработка и изготовление продукции

- Шкафы-витрины следующего поколения для увеличения объема продаж
- Передовая технология охлаждения и встроенные системы
- Энергоэффективные решения, рассчитанные на весь срок службы системы
- Технологии охлаждения, способствующие устойчивому развитию



Обслуживание в течение всего срока службы

- Программа профилактического технического обслуживания
- Центр дистанционного обслуживания, работающий в режиме 24/7, и поддержка в процессе эксплуатации
- Удаленный мониторинг для обеспечения оптимальных рабочих характеристик
- Модернизация системы с целью повышения эффективности

Установка

- Подход, адаптированный к уникальным требованиям заказчика
- Опытные рабочие группы, использующие стандартные рабочие процедуры
- Акцент на качестве в течение всего процесса установки
- Ограниченное время на установку для минимального воздействия на ведение бизнеса



Компания Carrier Commercial Refrigeration – ведущий поставщик высокоэффективных готовых к использованию систем охлаждения и услуг для индустрии розничной торговли продуктами питания.

www.carrier-refrigeration.com | www.carrier.com

