



ОЗЁРСКАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ КОМПАНИЯ

## CRYSPI

Холодильное оборудование  
со встроенным агрегатом

Нейтральное оборудование

## ITALFRIGO

Оборудование с выносным  
холодоснабжением

## ITALFROST

Морозильные лари  
и лари-бонеты

## STAHLER

Торговые стеллажи  
Кассовые модули

Торговое  
оборудование  
для бизнеса





---

ЗАО «Озёрская Промышленная Компания»

---

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

для малого и среднего бизнеса в сегменте  
RETAIL и HORECA

Холодильное оборудование  
со встроенным агрегатом

Оборудование  
с выносным холодоснабжением

Морозильные лари  
и лари-бонеты

Нейтральное оборудование

Торговые стеллажи,  
кассовые модули

# Содержание

5	<b>ЗАО «Озёрская Промышленная Компания»</b>
6	<b>История компании</b>
8	<b>Торговые марки</b>
10	<b>Производство</b>
	<b>Оборудование со встроенным агрегатом</b>
12	Холодильные витрины
15	Кондитерские витрины
20	Холодильные стеллажи
28	Морозильные лари
28	Надстройки для ларя / бонеты
29	Лари-бонеты
30	Морозильные шкафы
	<b>Оборудование с выносным холодоснабжением</b>
36	Холодильные витрины
41	Холодильные стеллажи
42	Морозильные шкафы
48	<b>Торговые стеллажи</b>
55	<b>Кассовые модули</b>
	<b>Нейтральное оборудование</b>
60	Нейтральное оборудование
63	<b>Наши клиенты</b>
64	<b>Наши проекты</b>
68	<b>Сервис</b>
70	<b>Контакты</b>



Заводской комплекс «Озёрская Промышленная Компания» (ЗАО «ОПК») — высокотехнологичное предприятие-производитель современного энергоэффективного холодильного и нейтрального оборудования ТМ CRYSPI, морозильных ларей ITALFROST, оборудования с выносным холодоснабжением ITALFRIGO, стеллажных систем и кассовых модулей STAHLER. Оборудование наших торговых марок на протяжении многих лет занимает лидирующие позиции как в России, так и в странах СНГ.

Сегодня успех «ОПК» обусловлен слаженной работой множества подразделений, объединенных одной целью — создавать и предлагать рынку современное холодильное, стеллажное, нейтральное и технологическое оборудование.

Работаем на российском рынке с 2002 года – накоплен большой практический опыт.

Собственное производство – реализуем проекты разной степени сложности в кратчайшие сроки.

Располагаем широким ассортиментом торгово-холодильного оборудования для рынка Retail и HoReCa.

Предлагаем выгодные ценовые условия для каждой категории оборудования, оказываем всестороннюю поддержку и качественный сервис для наших партнёров и клиентов.

Представительства в России – от Калининграда до Южно-Сахалинска, Республике Беларусь, Казахстане, Узбекистане, Армении и Грузии, Латвии, Литве, Кыргызстане, Таджикистане, Республике Молдова, Украине, Польше и Кении.

Сервисные бригады на всей территории России – партнерские центры в вашем городе оперативно смонтируют оборудование и обеспечат гарантийное обслуживание объекта.

Универсальные и индивидуальные программы сервисной поддержки направлены на развитие бизнеса наших клиентов.

# История компании



Серийный выпуск торгового оборудования для магазинов, барных стоек и пристенных модулей, оборудования для аптек, мебели для гостиниц, салонов фотопечати и офисов



Модельный ряд холодильного оборудования класса премиум SYMPHONY



2008 | Участие с собственным стендом российской торговой марки STAHLER в международной выставке EUROSHOP

Новые модельные ряды столов с нижним расположением агрегата



**2002**

**Заводской комплекс «Озёрская Промышленная Компания» («ОПК»)**

Регистрация ТМ CRYSPI и начало деятельности отечественного производителя торгового оборудования для рынка HoReCa и Retail

Начало выпуска модельных рядов: GAMMA, OCTAVA, SONATA, NOTA, TECHNO, ACCORD, SOLO, DUET, ELEGIA

**2003**

**Развитие цехов деревообработки и технологического оборудования**

Присвоено звание «Лучшего российского производителя профессионального холодильного оборудования» и вручена награда Национальной Торговой Ассоциации



**2004**

**Производство морозильных ларей и шкафов ITALFROST**

Запущен новый цех полного цикла по выпуску морозильных ларей с прямыми, гнутыми стеклами и глухой крышкой

**2005**

**Производство оборудования для подключения к системе выносного холодоснабжения**



**2007**

**Торговые стеллажные системы STAHLER**



Запуск отдельной покрасочной линии для нового направления стеллажного торгового оборудования для магазинов любого формата

**2010**

**Производство холодильных столов**

Выделение отдельного цеха для производства нейтрального и вспомогательного оборудования



**2012**

**Новое подразделение «Продакт-менеджмент»**

Продакт-менеджеры – специалисты по анализу текущих тенденций отрасли, отвечают за развитие и выпуск новинок, соответствующих потребностям рынка

**Сегодня ассортимент продукции «ОПК» представлен ТМ: CRYSPI, ITALFROST, ITALFRIGO, STAHLER**  
Представители «ОПК» находятся в России – от Калининграда до Южно-Сахалинска, Республике Беларусь, Казахстане, Узбекистане, Армении и Грузии, Латвии, Литве, Кыргызстане, Таджикистане, Республике Молдова, Украине, Польше и Кении

## 2021

Активная работа с зарубежными партнерами и региональными представителями, расширение существующих и освоение новых рынков сбыта

**Развитие экспорта, работа с сетевыми проектами, развитие торговых партнеров в регионах**

Активное сотрудничество с федеральными сетями, разработка новинок под сетевые проекты



## 2019

Лари и лари-бонеты на пропане, холодильные стеллажи RIMINI, горки UNIT с кассетой, столы «рыба на льду»



**Модернизация станочного парка**

Приобретение новых современных станков: лазер для оргстекла, станция по заправке пропаном, пресс под выносное оборудование

## 2018

Проект «Фасоль» – сеть магазинов формата «у дома»

ТДК вошел в ограниченный круг производителей оборудования для готовых решений магазиностроения

**Авторизованный поставщик оборудования для METRO**



## 2017

**Выпуск новых модельных рядов оборудования серии QUADRO**

Три линии покраски: крупногабаритная – оперативность и смена цвета за 10 минут, полуавтоматическая – для стеллажей, ручная – для небольшого тиража и опытных партий



## 2016

Развитие отдельного направления по производству нестандартного вспомогательного оборудования для профессиональной кухни

**Развитие сети авторизованных сервисных центров**

Автоматизация процессов взаимодействия Торгового дома, производства и складских комплексов

Работа с сетевыми операторами и прямое взаимодействие с лидерами рынка Retail

## 2015

**Запуск нового бизнес-проекта ITALFRIGO**

Начало серийного производства ларей-бонет торговой марки ITALFROST



## 2014

Департамент ключевых клиентов – прямое взаимодействие с операторами рынка

Проектный отдел – уникальная автоматизация расчетов оборудования для магазинов

**Оптимизация структуры Торгового дома «КРИСПИ»**

# Ассортимент и торговые марки

Сегодня ассортимент продукции «ОПК» представлен четырьмя торговыми марками: CRYSPI, ITALFRIGO, ITALFROST, STAHLER.



CRYSPI – холодильное оборудование со встроенным агрегатом, нейтральное оборудование

STAHLER – торговые стеллажные системы и кассовые модули



ITALFROST – морозильные лари и лари-бонеты

ITALFRIGO – холодильное оборудование для выносного холодоснабжения



## Номенклатура продукции

Профессиональное торговое оборудование для рынка HoReCa и Retail



- 1. Встроенный холод
- 2. Выносной холод
- 3. Морозильные лари, бонеты
- 4. Торговые стеллажи
- 5. Нейтральное оборудование

## Модельные линейки

CRYSPI 1.	Gamma, Gamma Q, Octava, Octava U, Octava Q, Sonata Q, Magnum, Magnum Q, Magnum Eco, Elegia Q, Elegia Q Self
ITALFRIGO 2.	Adagio, Adagio Cube, Adagio LX, Adagio LX Cube, Adagio N, Adagio N Cube, Adagio KHP, Alt, Solo, Solo SG, Solo DG, Unit, Vivo, Veneto Q, Veneto Crystal, Toscana Q, Toscana C, Toscana WL, Rimini, Rimini SG, Rimini DG, Lazio S, Milan L, Milan S
STAHLER 3.	Praktish, Ecoline, Lager, Bakery, Garden, Wine, Kaiser
ITALFROST 4.	Italfrost, Rondo
	Chef Cryspl Simple

1. Оборудование со встроенным агрегатом



- 1. Холодильные витрины
- 2. Морозильные витрины
- 3. Кондитерские витрины
- 4. Холодильные стеллажи
- 5. Низкотемпературные шкафы

2. Оборудование с выносным холодоснабжением



- 1. Холодильные витрины
- 2. Тепловые витрины
- 3. Охлаждаемые горки
- 4. Низкотемпературные шкафы

3. Морозильные лари и лари-бонеты



- 1. Лари с гнутым стеклом
- 2. Лари с прямым стеклом
- 3. Лари с глухой крышкой
- 4. Лари-бонеты (с суперструктурой)
- 5. Надстройка для бонеты

4. Торговые стеллажи



- 1. Стеллажи торговые (пристенные, угловые, островные, торцевые)
- 2. Стеллажи хлебные
- 3. Фруктово-овощные модули
- 4. Прикассовые модули

5. Нейтральное, вспомогательное оборудование



- 1. Ванны моечные
- 2. Столы производственные
- 3. Стеллажи кухонные
- 4. Вытяжные зонты
- 5. Вспомогательное оборудование (полки, подставки, тележки)

# Производство «ОПК»

«ОзёрскаяПромышленнаяКомпания» («ОПК») — высокотехнологичный комплекс с почти 20-летним производственным опытом, ориентированный на изготовление современного профессионального торгового оборудования для Retail и HoReCa. Специализируется на выпуске холодильного и нейтрального оборудования CRYSPI, морозильных ларей ITALFROST, оборудования с выносным холодоснабжением ITALFRIGO и стеллажных систем STAHLER.

Завод оснащен самым современным оборудованием полного производственного цикла – для выполнения задач различной сложности в кратчайшие сроки.

Сотрудники заводского комплекса обладают знаниями, многолетним опытом и мастерством, благодаря которым достигается выпуск продукции достойного качества.

2002 – год основания производства

Площадь заводской территории

Площадь производства

Масштаб складского комплекса

Численность персонала

Ассортимент выпускаемой продукции

Ежемесячный выпуск оборудования

20 лет

7 га

20 000 м<sup>2</sup>

10 000 м<sup>2</sup>

760 чел.

1 000 наим.

5 000 ед.

Изготавливая оборудование, мы используем материалы и комплектующие лучших европейских производителей.



## Дизайн-бюро и конструкторский отдел

Разработка надежной высокотехнологичной и конкурентоспособной продукции является главной задачей конструкторского бюро. В штате данного подразделения трудятся опытные конструкторы, инженеры и программисты, обладающие высочайшим интеллектуальным потенциалом для решения задач любой сложности.



## Производственные испытания и контроль качества

Все новые разработки завода проходят испытания в реальных условиях эксплуатации, подвергаясь внешним воздействиям для выявления реальных пределов в работе оборудования. Контроль на протяжении всего технологического процесса (от разработки проекта до комплектации готовых изделий) гарантирует 100% качество и точность исполнения.

## При разработке оборудования используется:

- автоматизированная система проектирования SolidWorks
- 3D проектирование изделий (деталей и сборок)
- дизайн (базовые конфигурации)
- инженерный анализ (прочность, устойчивость, теплопередача, частотный анализ)
- анализ технологичности конструкции изделия и процессов изготовления
- создание конструкторской документации в соответствии с ГОСТ

## Демонстрационный зал

На производственной площадке «ОПК» расположен просторный демонстрационный зал, в котором представлена продукция наших торговых марок. Это постоянно действующая и обновляющаяся экспозиция, охватывающая практически все направления по оснащению торговых площадей различного формата в сегменте Retail и HoReCa.

Зал рассчитан на наших партнеров, дилеров, корпоративных и сетевых заказчиков. Он служит рабочей площадкой, на которой можно в режиме реального времени ознакомиться с выпускаемой продукцией, ее техническими и функциональными особенностями, а также получить профессиональную консультацию наших специалистов.



# GAMMA

## Холодильные витрины



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

GAMMA – гастрономические витрины для экспозиции охлажденных изделий, продукции низкого и среднего холода в магазинах любого формата сегмента Retail и HoReCa



### GAMMA

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины и кассовые неохлаждаемые прилавки

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-23°C
- угловые модули: IC, OC
- кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP
- угловые модули кассовых неохлаждаемых прилавков: KNP IC, KNP OC
- хладагент R 404A / R 290



### GAMMA Fish

среднетемпературная витрина для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов. Витрина снабжена специальными поддонами для экспозиции рыбы на льду, сливом талой воды.

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: -6...+6°C
- хладагент R 404A / R 290

### GAMMA Quadro

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины кубического дизайна

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-15°C
- хладагент R 404A / R 290



### GAMMA Quadro Fish

среднетемпературная витрина кубического дизайна для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: -6...+6°C
- хладагент R 404A / R 290



### GAMMA Quadro Self

открытая среднетемпературная витрина самообслуживания

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: 0...+7°C
- хладагент R 404A / R 290



Стандартные цвета RAL: 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

OCTAVA – гастрономические витрины с различными температурными режимами и типоразмерами, предназначены для экспозиции охлажденных изделий, продукции низкого и среднего холода в магазинах различного формата

### OCTAVA

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины и кассовые неохлаждаемые прилавки

- глубина выкладки: 660 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-15°C
- угловые модули: IC, OC
- кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP
- угловые модули кассовых неохлаждаемых прилавков: KNP IC, KNP OC
- хладагент R 404A



### OCTAVA Quadro

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины кубического дизайна

- глубина выкладки: 660 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6, -15...-18°C
- хладагент R 404A



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016, 9016

SONATA – гастрономическая витрина кубического дизайна для магазинов различного формата



### SONATA Q

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины кубического дизайна

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6, -15...-18°C
- хладагент R 404A

## OCTAVA

### Холодильные витрины



## SONATA

### Холодильные витрины

# MAGNUM

Холодильные  
и тепловые витрины



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

MAGNUM – гастрономические витрины с глубиной выкладки 860 мм, предназначены для рынков, магазинов «у дома», супер- и гипермаркетов

## MAGNUM

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1880, 2500, 3750 мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-25°C
- угловые модули: ОС
- кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP
- хладагент: R 404А



## MAGNUM SG

среднетемпературная витрина открытого типа (самообслуживания)

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1880, 2500, 3750 мм
- температурный режим: 0...+7°C
- угловые модули: IC, OC
- хладагент: R 404А

## MAGNUM Eco

средне-, средненизко- и низкотемпературная витрина

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1880, 2500, 3750 мм
- температурный режим: -5 до +7°C
- кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP
- хладагент: R 404А



## MAGNUM H

тепловая витрина для демонстрации теплых готовых блюд в кафе и на фудкортах супермаркетов

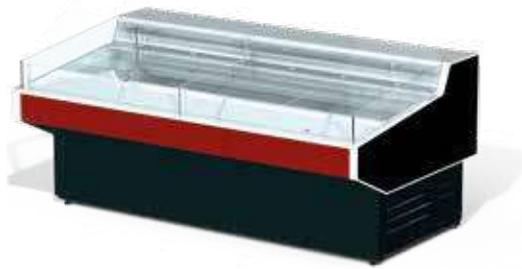
- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250 мм
- температурный режим: до +60°C
- хладагент: R 404А



### Magnum Quadro

средне- и средненизкотемпературные витрины

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1875 мм
- температурный режим: 0...+5, -5...+5 °C
- угловые модули: IC, OC
- хладагент: R 404A / R290



### Magnum Quadro Self

среднетемпературные витрины открытого типа (витрины самообслуживания)

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 18750 мм
- температурный режим: 0...+5 °C
- угловые модули: IC, OC
- хладагент: R 404A / R 290

### MAGNUM Quadro Fish / MAGNUM Quadro Self Fish

средненизкотемпературные витрины для охлажденной рыбы и морепродуктов/ открытого типа

- глубина выкладки: 860мм
- длина: 1250, 1875 мм
- температурный режим: -5...0°C
- хладагент: R 290



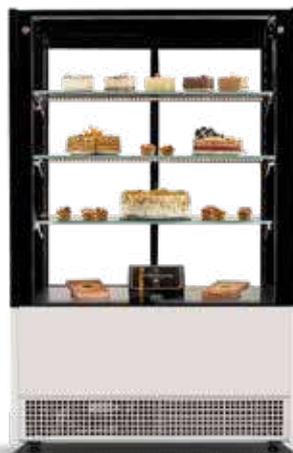
ELEGIA – кондитерские витрины для демонстрации широкого ассортимента кондитерских изделий в кафе, барах, магазинах и ресторанах

## ELEGIA Q

Кондитерские витрины



Стандартные цвета RAL : 9010/9005



### ELEGIA Quadro Self / ELEGIA Quadro

кондитерская витрина со свободным доступом к продукции (витрина самообслуживания) / кондитерская витрина кубического дизайна

- глубина выкладки: 484 мм
- длина: 1000, 1250 / 850, 1000, 1250 мм
- температурный режим: +1...+10 °C
- хладагент R 404A / R 290



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

# ADAGIO

## Кондитерские витрины

ADAGIO — модельный ряд кондитерских витрин с одинарным стеклом. Витрины обеспечивают стабильное поддержание температуры внутреннего объёма +6...+12°C. Оборудование предназначено для решения любых задач сегмента Retail и HoReCa. Оптимальный конструктив и функционал обеспечивают эффективную демонстрацию кондитерских изделий в магазинах разного формата. Современный дизайн придаёт оборудованию эстетический внешний вид. Витрины серии ADAGIO могут устанавливаться самостоятельно или компоноваться в единую линию «торец к торцу» (без зазоров) с витринами серии ADAGIO LX, ADAGIO LX Bakery, ADAGIO N и ADAGIO КНП.

### ADAGIO

кондитерская витрина

- глубина выкладки: 230, 320, 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина 900, 1300 мм
- температурный режим: +6...+12°C
- хладагент: R 290



### ADAGIO Self

открытая кондитерская витрина  
(для самообслуживания)

- глубина выкладки: 230, 320, 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина: 900, 1300 мм
- температурный режим: +6...+12°C
- хладагент: R 290



### ADAGIO Cube

кондитерская витрина  
кубического дизайна

- глубина выкладки: 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина 900, 1300 мм
- температурный режим: +6...+12°C
- хладагент: R 290





### ADAGIO Cube Self

открытая кондитерская витрина кубического дизайна (для самообслуживания)

- глубина выкладки: 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина: 900, 1300 мм
- температурный режим: +6...+12°C
- хладагент: R 290



### ADAGIO КНП

кассовый неохлаждаемый прилавок

- глубина: 650 мм
- длина: 600, 900 мм
- высота: 906 мм

ADAGIO LX — модельный ряд кондитерских витрин со стеклопакетом. Оборудование обеспечивает стабильное поддержание температуры внутреннего объёма 0...+7°C. Предназначены для эффективной экспозиции кондитерских изделий, требующих специальных температурных режимов хранения. Витрины устанавливаются самостоятельно или могут компоноваться в единую линию «торец к торцу» (без зазоров) с витринами серии ADAGIO, ADAGIO N, ADAGIO LX Bakery и ADAGIO КНП.

## ADAGIO LX

### Кондитерские витрины со стеклопакетом

### ADAGIO LX

кондитерская витрина со стеклопакетом

- глубина выкладки: 230, 320, 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина: 900, 1300 мм
- температурный режим: 0...+7°C
- хладагент: R 290



### ADAGIO LX Self

открытая кондитерская витрина (для самообслуживания)

- глубина выкладки: 230, 320, 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина: 900, 1300 мм
- температурный режим: +4...+7°C
- хладагент: R 290



### ADAGIO LX Cube

кондитерская витрина со стеклопакетом, кубический дизайн

- глубина выкладки: 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина: 900, 1300 мм
- температурный режим: 0...+7°C
- хладагент: R 290



# ADAGIO LX



## ADAGIO LX Cube Self

открытая кондитерская витрина  
(для самообслуживания), кубический дизайн

- глубина выкладки: 380, 410 мм  
(три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина: 900, 1300 мм
- температурный режим: 0...+7°C
- хладагент: R 290

## ADAGIO LX Bakery

открытая витрина для хлебобулочных изделий,  
кубический дизайн

- глубина выкладки: 380, 410 мм  
(три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина: 900, 1300 мм
- тип полок: наклонные полки из массива  
хвойных пород
- без охлаждения



ADAGIO N — модельный ряд витрин без охлаждения. Оборудование предназначено для эффективной демонстрации изделий и напитков, не требующих особых температурных режимов хранения (при комнатной температуре). Устанавливаются самостоятельно или komponуются в единую линию «торец к торцу» (без зазоров) с витринами серии ADAGIO, ADAGIO LX, ADAGIO Bakery и ADAGIO КНП.

## ADAGIO N

### Витрины без охлаждения

#### ADAGIO N

витрина без охлаждения

- глубина выкладки: 230, 320, 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина - 900, 1300 мм
- температурный режим: без охлаждения



#### ADAGIO N Cube

витрина кубического дизайна без охлаждения

- глубина выкладки: 380, 410 мм (три ряда навесных полок + базовая полка)
- длина - 900, 1300 мм
- температурный режим: без охлаждения



### Преимущества кондитерских витрин ADAGIO

- Различные температурные решения витрин для любых категорий кондитерских изделий.
- Эффективная демонстрация продукции в магазинах любого формата.
- Стильный дизайн в классическом или кубическом исполнении.
- Конфигурация витрин: закрытая или открытая (для самообслуживания).
- Широкий выбор цветовых решений по RAL, разнообразие текстур и цветов отделки из ЛДСП.
- Равномерное динамическое охлаждение внутреннего объема.
- Стильная шелкография в трех цветовых исполнениях.
- LED-подсветка каждой полки.
- Идеальная стыковка витрин в единую линию без зазоров.

# ALT

## Холодильные стеллажи

### ALT

среднетемпературная горка с максимальным объемом выкладки для магазинов средних и больших форматов

- глубина выкладки: 580 мм
- длина: 1350, 1650, 1950, 2550 мм
- температурный режим: +1...+10 °С
- хладагент R 404А



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016 (внутри и снаружи)



# SOLO

## Холодильные стеллажи



Стандартные цвета RAL: 9016/7016, 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016 (внутри и снаружи)

SOLO – среднетемпературные холодильные горки для демонстрации широкого ассортимента изделий в магазинах формата «у дома» и сетевых магазинах





### SOLO SG

среднетемпературная холодильная горка с одинарным калёным высокоэмиссионным К-стеклом

- глубина выкладки: 385, 489 мм (4 ряда навесных полок + базовая полка)
- длина – 1250, 1875, 2500 мм
- температурный режим: +3...+5°C
- хладагент: R 290

### SOLO DG

среднетемпературная холодильная горка с двойным энергосберегающим стеклопакетом

- глубина выкладки: 385, 489 мм (4 ряда навесных полок + базовая полка)
- длина – 1250, 1875, 2500 мм
- температурный режим: -1...+5
- хладагент: R 290



### SOLO smI

среднетемпературная открытая горка высотой 1600 мм (оптимальный обзор всего торгового зала)

- глубина выкладки (навесные полки/нижняя полка): 500/620 мм
- длина: 1250 мм
- температурный режим: +1...+10 °C
- хладагент R 404A / R 290



Отличительным преимуществом холодильного стеллажа SOLO smI является его высота — 1600 мм.

При таких габаритах вся выкладка расположена на уровне глаз покупателя, что обеспечивает удобство выбора.

Открытое исполнение стеллажа создает беспрепятственный доступ к продукции, обеспечивает ее наилучший обзор.

Компактное исполнение SOLO smI позволяет устанавливать его в магазинах любого формата, обеспечивая прекрасный обзор всего торгового зала. Следуя европейским тенденциям, невысокое и компактное торговое оборудование стало трендом современного российского ретейла.

# UNIT

## Холодильная горка



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016, 7040  
(внутри и снаружи)

UNIT – среднетемпературная горка с инверторным кассетным модулем для оснащения магазинов малой, средней и большой площади. Современная экономически обоснованная альтернатива холодильным горкам на выносном холодоснабжении



### Основные параметры

- глубина выкладки: 500 мм
- длина: 1250, 2500 мм
- температурный режим:  
0...+2 °С (пресервы)  
+2...+4 °С (среднетемпературная горка)  
+4...+6 °С (овощная горка)
- хладагент R 290



Экономия электроэнергии



Экономия на обслуживании



Экологичный хладагент R290



Низкая стоимость монтажа и замены



Модульность линии любого размера



Увеличенный полезный объем



Мобильность оборудования



Индивидуальная температура модуля



Минимум шума от кассеты



Минимум тепла от кассеты



VS



### Горка UNIT

с инверторным компрессором

### Горка с выносным агрегатом

+ компрессорно-конденсаторный блок  
+ монтажные работы



# Холодильное оборудование со встроенным агрегатом

Мы оснастили продовольственные предприятия различных форматов – рынки, магазины «у дома», кафе, предприятия общественного питания, супер- и гипермаркеты. Эргономичное и функциональное оборудование со встроенным агрегатом специально создано для мест высокой проходимости.





## Холодильное оборудование со встроенным агрегатом





Отдел дилерских продаж  
[dealers@cryspi.ru](mailto:dealers@cryspi.ru)



# ITALFROST

## Морозильные лари



Окраска корпуса в любой цвет по RAL  
(внутри и снаружи)



Возможные цвета короны

Лари со встроенным статическим холодоснабжением для хранения замороженных мясных продуктов, рыбы, плодов, овощей, ягод и мороженого. Предназначены для оснащения магазинов различного формата, вмещают большой объем продуктов, рассчитаны на интенсивную эксплуатацию

### СЕРИЯ С

(гнутые стекла)

200/300/400/500/600

- длина: 807, 1017, 1217, 1437, 1657
- ширина: 662 мм
- высота: 925 мм
- объем: 261, 351, 437, 523, 626 л
- температурный режим: : -18...-25 °C/+1...+10 °C
- климатический класс: 4/4+
- хладагент R 134A / R 290



### СЕРИЯ S

(глухие лари)

200/300/400/500/600

- длина: 807, 1017, 1217, 1437, 1657 мм
- ширина: 662 мм
- высота: 925 мм
- объем: 254, 342, 425, 517, 609 л
- температурный режим: -18...-25 °C/+1...+10 °C
- климатический класс: 4/4+
- хладагент R 134A / R 290



### СЕРИЯ F

(прямые стекла)

200/300/400/500/600

- длина: 807, 1017, 1217, 1437, 1657 мм
- ширина: 662 мм
- высота: 925 мм
- объем: 252, 339, 442, 514, 605 л
- температурный режим: -18...-25 °C/+1...+10 °C
- хладагент R 134A / R 290



## Надстройка

для морозильного ларя,  
ларя-бонеты



Окраска корпуса в любой цвет по RAL  
(внутри и снаружи)

Низкотемпературные надстройки позволяют выгодно представить продукцию без использования дополнительной торговой площади. Расположение ассортимента на уровне глаз покупателя привлекает внимание и способствует совершению покупки.

### CORSA

низкотемпературная надстройка  
для ларя-бонеты

- длина (внешняя/внутренняя): 2500, 2380 мм
- ширина (внешняя/внутренняя): 750, 400 мм
- высота (внешняя/внутренняя): 2480, 766 мм
- глубина полок: 370 мм, 380 мм
- температурный режим: -18...-23°C
- площадь выкладки: 2,7 кв.м





### VERONA

низкотемпературная надстройка для морозильного ларя

- длина (внешняя/под выкладку): 1217/1097 мм
- ширина (внешняя/под выкладку): 750/320 мм
- высота (внешняя/под выкладку): 2526/822 мм
- глубина полок: 320 мм
- температурный режим: -18...-23°C
- хладагент R290 (пропан)



Окраска корпуса в любой цвет по RAL (внутри и снаружи)

Возможные цвета короны

Лари-бонеты со встроенным статическим холодоснабжением для хранения и демонстрации замороженных овощей и ягод, мороженого, мясных и рыбных полуфабрикатов

## ITALFROST Лари-бонеты



- длина: 1850, 2100, 2500 мм
- объем: 650, 738, 899 л
- температурный режим: -18... -23, +2...+6 °C
- хладагент R 134A / R 290



Возможна различная компоновка: пристенное расположение, островная конфигурация с использованием торцевых элементов, модульное расположение «спина к спине», с использованием суперструктуры или без нее.

## RONDO Лари-бонеты

RONDO – мультитемпературные лари-бонеты RONDO для сегмента Retail по доступной цене – отличаются оптимизированным конструктивом, высоким качеством и функциональностью. Линейка ларей-бонет RONDO полностью совместима с линейкой бонет ITALFROST

- длина: 1850, 2100, 2500 мм
- объем: 650, 738, 899 л
- температурный режим: -18... -23, +2...+6 °C
- хладагент R 134A / R 290

### Преимущества RONDO

- лучшие показатели энергопотребления в своем классе
- доступная цена
- возможность стыковки в линию и остров
- окраска корпуса в любой цвет по RAL
- мультитемпературное исполнение
- дополнительные аксессуары



# ANZIO

## Морозильные шкафы



Окраска корпуса в любой цвет по RAL  
(внутри и снаружи)

ANZIO – морозильный шкаф со встроенным агрегатом для демонстрации и хранения изделий глубокой заморозки в магазинах больших и средних форматов площадью от 200 кв.м.

- длина (внешняя/внутренняя): 2500, 2343 мм
- ширина (внешняя/внутренняя): 900, 620 мм
- высота (внешняя/внутренняя): 2417, 1590 мм
- глубина полок: 500, 570 мм
- температурный режим: -18...-23 °С
- площадь выкладки: 6 кв.м
- хладагент R 404А



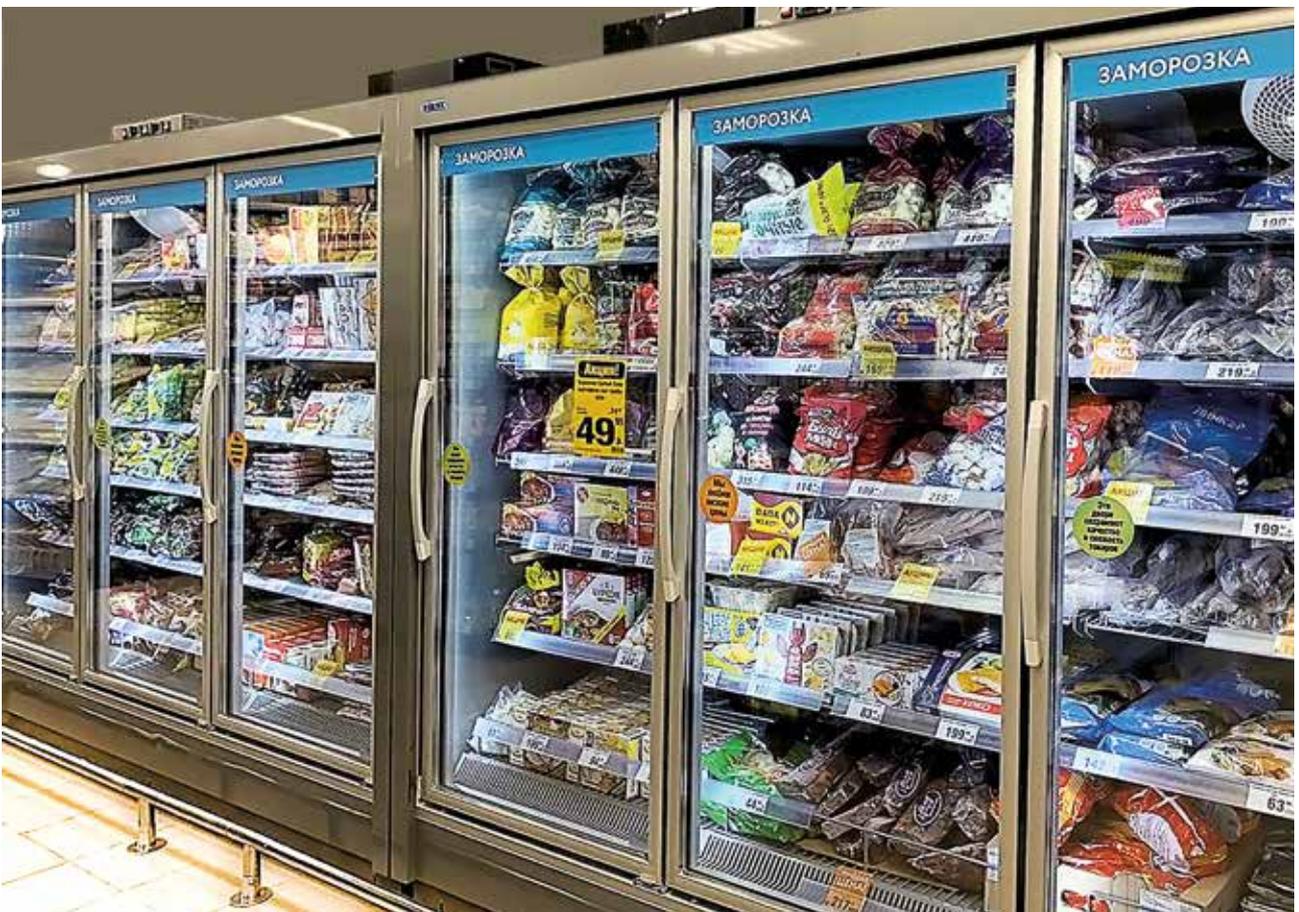
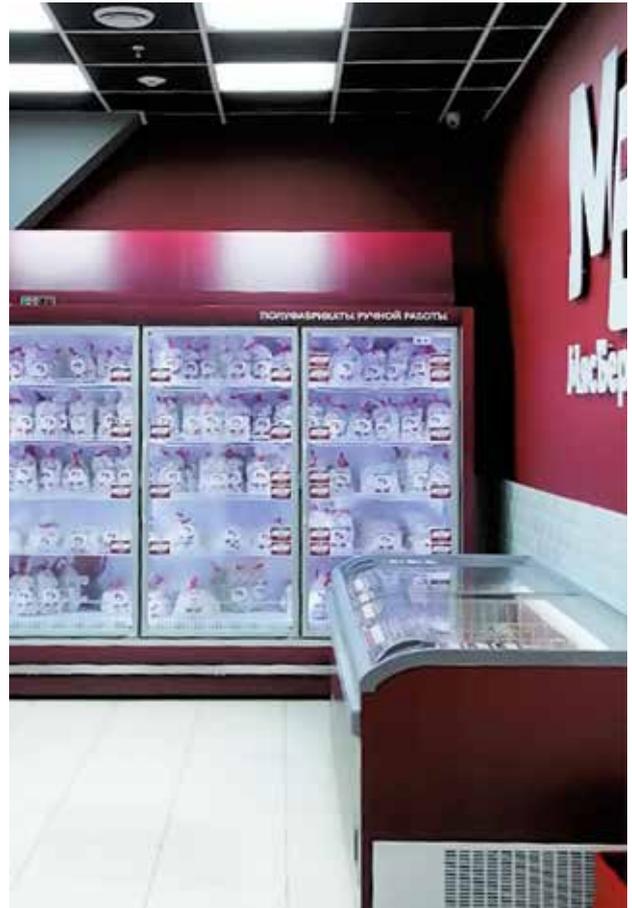
### Основные преимущества

ANZIO R290 – морозильный шкаф с инверторным компрессором embraco на пропане, экономически обоснованная альтернатива оборудованию с выносным холодом. Предназначен для установки в магазинах любого формата, обеспечивает эффективную демонстрацию изделий глубокой заморозки

- до 45% – экономия электроэнергии
- 57 - 59\* дБ – низкий уровень шума  
\* - при выходе на рабочий режим
- простой монтаж – установка на крышу горки и подключение к электросети
- R290 – работает на пропане
- 2 года гарантия на компрессор

- длина/длина с боковинами: 1562, 2343 мм/1684, 2465 мм
- ширина: 885 мм
- высота/высота с верхним кожухом: 2000, 2210 мм
- глубина полок (навесные/нижняя): 500, 570 мм
- температурный режим: -18...-22 °С
- площадь выкладки: 4...6 кв.м
- хладагент R 290

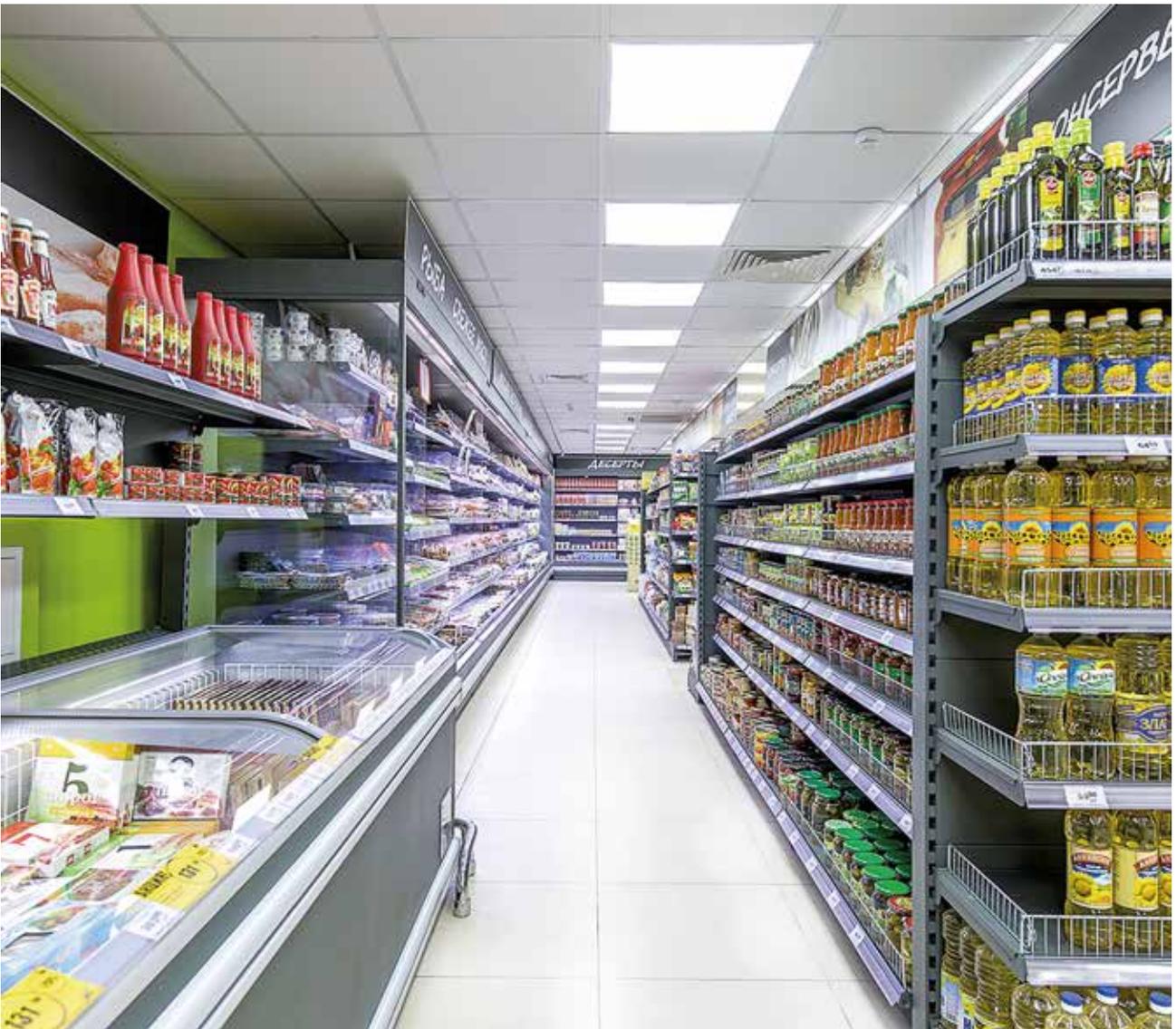
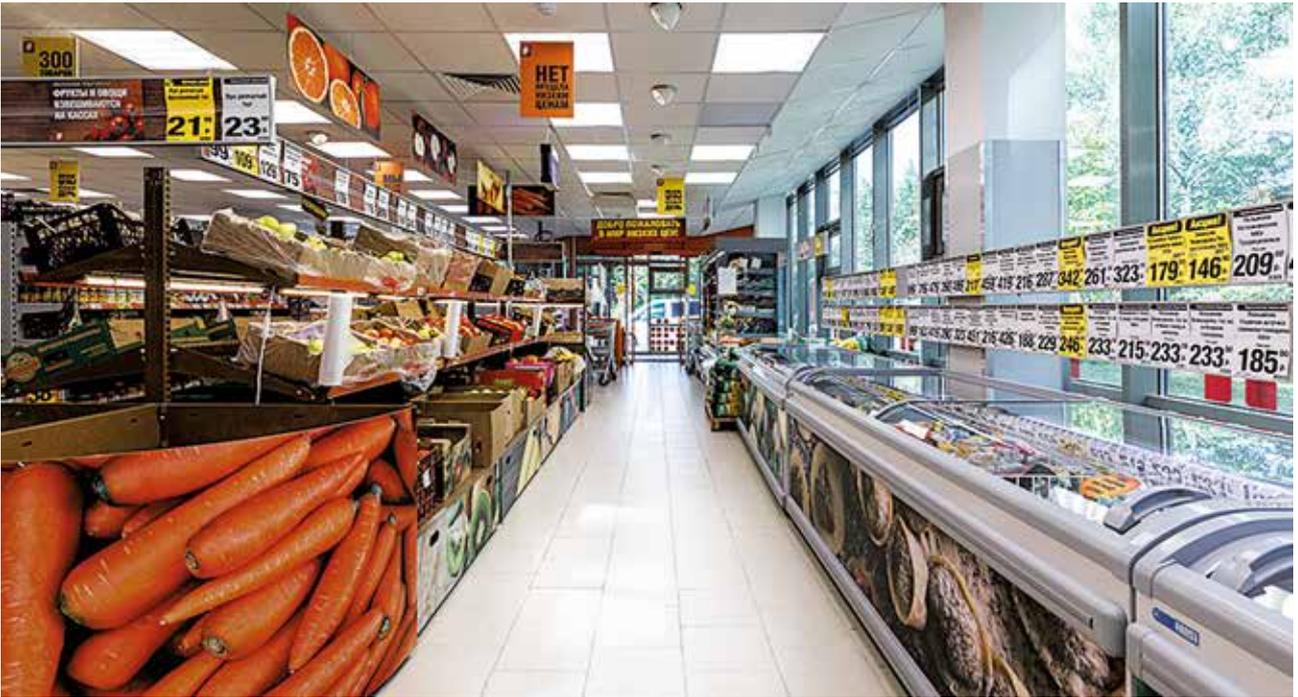




# Морозильные лари и лари-бонеты

Компактное расположение и возможность различной компоновки оборудования низкого холода позволяет эффективно оснащать торговые площади. Использование дополнительных опций (супер-структуры и надстройки) повышает товарооборот без увеличения площади.





## Морозильные лари и лари-бонеты





Отдел дилерских продаж  
[dealers@cryspi.ru](mailto:dealers@cryspi.ru)



# VENETO

## Холодильные витрины



Стандартные цвета RAL: 7016, 7035, 5005, 3004, 3002, 7011, 9016, 9006, 6018, 1018, 8007

Предназначены для оснащения предприятий торговли в сегменте Retail формата «сетевой магазин», а так же гипермаркетов, магазинов Cash&Carry

За счет расположения холодильных агрегатов вне помещения:

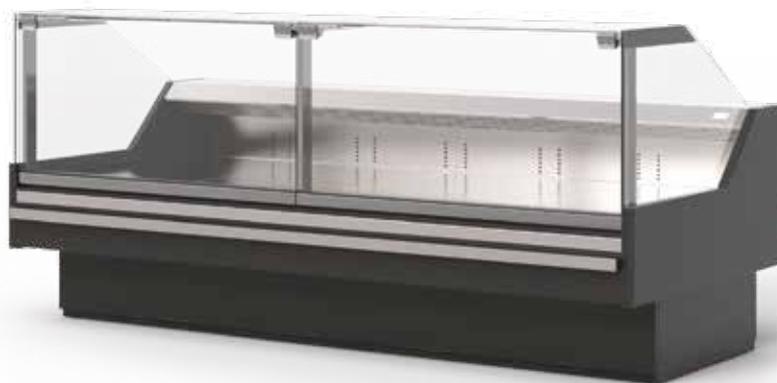
- улучшается микроклимат помещения (температура, влажность)
- снижается уровень шума от работы оборудования в торговом зале
- происходит значительная экономия электричества
- увеличивается срок службы холодильного оборудования

VENETO Quadro – среднетемпературные и тепловые витрины кубического дизайна для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортиментного ряда в магазинах различного формата

### VENETO Quadro

среднетемпературная витрина кубического дизайна

- глубина выкладки: 960 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 °С
- имеет угловые модули: IC, OC
- хладагент R 404A



### VENETO Quadro Self

среднетемпературная витрина открытого типа

- глубина выкладки: 960 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 °С
- имеет угловые модули: IC, OC
- хладагент R 404A





### VENETO Quadro Fish

среднетемпературная витрина для экспозиции и хранения охлажденной рыбы и морепродуктов

- глубина выкладки: 950 мм
- длина: 1250, 1875 мм
- температурный режим:  $-5...+5^{\circ}\text{C}$
- хладагент R 404A

### VENETO Quadro Self Fish

среднетемпературная открытая витрина для экспозиции и хранения охлажденной рыбы и морепродуктов

- глубина выкладки: 950 мм
- длина: 1250, 1875 мм
- температурный режим:  $-5...+5^{\circ}\text{C}$
- хладагент R 404A



### VENETO Quadro VM (тепловая, мармит)

тепловая витрина для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов, применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, в местах быстрого питания

- рабочий объем ванны: 20-25 л
- длина: 1250 мм
- температурный режим: до  $+65^{\circ}\text{C}$
- хладагент R 404A



VENETO CRYSTAL – среднетемпературные холодильные витрины кубической формы с полностью прозрачным остеклением (за счет стоек из оргстекла) для максимальной обзорности и фокусировки внимания на продукции. Имеют большой объем выкладки, предназначены для магазинов средних и больших форматов

### VENETO Crystal

закрытая среднетемпературная витрина

- глубина выкладки: 960 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 °С
- имеет угловые модули: IC, OC
- хладагент R 404A



### VENETO Crystal Self

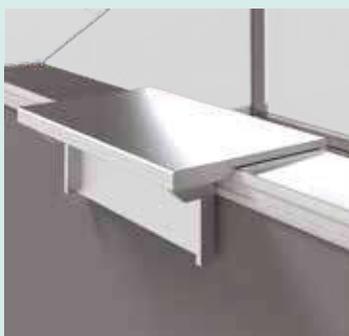
среднетемпературная открытая витрина

- глубина выкладки: 960 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 °С
- имеет угловые модули: IC, OC
- хладагент R 404A

Для холодильных витрин с выносным холодоснабжением предусмотрен широкий выбор аксессуаров: трёхуровневые поддоны, подставки под инструменты продавца, подставка для ножей, подставка под весы, держатель для пакетов, держатель для бумаги и т.д.



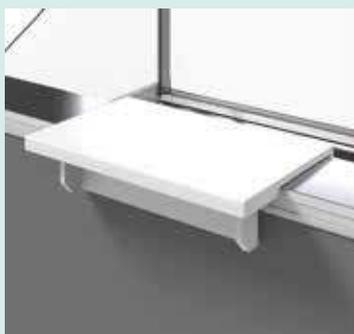
Трёхуровневые поддоны



Подставки под инструменты



Подставка для ножей



Подставка под весы



Держатель для пакетов



Держатель для бумаги

TOSCANA – линейка среднетемпературных гастрономических витрин со сферическим фронтальным стеклом. Оборудование обладает оптимальным конструктивом и надежной работой в условиях высокой проходимости торговых залов. Витрины данной серии отлично стыкуются между собой в линию, обеспечивая единый стиль и наилучшую демонстрацию продукции

## TOSCANA

### Холодильные витрины



#### TOSCANA C

среднетемпературная витрина со сферическим остеклением

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 мм
- имеет угловые модули: IC, OC
- хладагент R 404A

#### TOSCANA WL

среднетемпературная витрина со сферическим остеклением

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 мм
- компоновка в единую линию: с витринами TOSCANA WL Self
- хладагент R 404A



#### TOSCANA WL Self

среднетемпературная витрина открытого типа (витрина самообслуживания)

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 мм
- компоновка в единую линию: с витринами TOSCANA WL
- хладагент R 404A



TOSCANA Q – среднетемпературные и тепловые витрины кубического дизайна для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортиментного ряда в магазинах средней и большой площади. Кубическое исполнение витрин позволяет минимизировать световые блики от потолочного освещения, создавая дополнительный комфорт при выборе продукции

### TOSCANA Q

среднетемпературная витрина кубического дизайна

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 °С
- имеет угловые модули: IC, OC
- хладагент R 404A



### TOSCANA Q BM (тепловая, мармит)

тепловая витрина кубического дизайна для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов, применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, в местах быстрого питания

- рабочий объем ванны: 20-25 л
- длина: 1250 мм
- температурный режим: до +65 °С
- хладагент R 404A

### TOSCANA Q Self

среднетемпературная открытая витрина кубического дизайна

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +0...+5 °С
- хладагент R 404A





Стандартные цвета RAL: 7016, 7035, 5005, 3004, 3002, 7011, 9016, 9006, 6018, 1018, 8007

## RIMINI

### Холодильные стеллажи

RIMINI – среднетемпературные стеллажи для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортиментного ряда в магазинах различного формата

#### RIMINI

открытый среднетемпературный стеллаж

- высота 2000, 2200 мм
- глубина: 700, 880, 1000 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: 0...+2, +2...+4, +4...+6°C
- хладагент R 404A

Возможна комплектация специализированными аксессуарами для эффективной демонстрации овощей и фруктов



#### RIMINI SG

среднетемпературный закрытый стеллаж с дверным блоком с одинарным К-стеклом

- высота 2000, 2200 мм
- глубина: 700, 880, 1000 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: 0...+2, +2...+4, +4...+6°C
- хладагент R 404A

#### RIMINI DG

среднетемпературный закрытый стеллаж с двойным энергосберегающим стеклопакетом

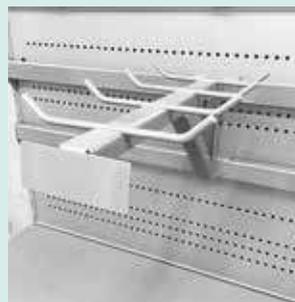
- высота 2000, 2200 мм
- глубина: 700, 880, 1000 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: -1...+2, +2...+4, +4...+6 °C
- хладагент R 404A



Зеркало FV



Крючки на балке



Крючки под колбасы



Разделитель объема

## LAZIO S

Холодильные стеллажи



### LAZIO S

среднетемпературная холодильная полугорка, устанавливается в магазинах среднего и крупного формата, возможна линейная, островная и полуостровная конфигурация

- высота: 1540 мм
- глубина 880 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: 0...+2, +2...+4, +4...+6°C
- хладагент R 404A



## MILAN

Морозильные шкафы

MILAN – морозильные шкафы для экспозиции и хранения продукции глубокой заморозки в магазинах среднего и крупного форматов

### MILAN L

низкотемпературный шкаф

- высота: 2000 мм
- глубина 880 мм
- длина без боковин/с боковинами: 1562, 2343, 3124, 3905/1682, 2463, 3244, 4025 мм
- температурный режим: -24...-18°C
- хладагент R 404A





## MILAN S

низкотемпературный шкаф высотой 1515 мм  
(оптимальный обзор всего торгового зала)

- высота: 1515 мм
- глубина 880 мм
- длина без боковин/с боковинами: 2343/2463 мм
- температурный режим: -18...-24 °С
- исполнение дверного блока: без шелкографии/с шелкографией
- хладагент R 404А



Ограничитель плексиглас



Ограничитель проволочный



Ценникодержатель

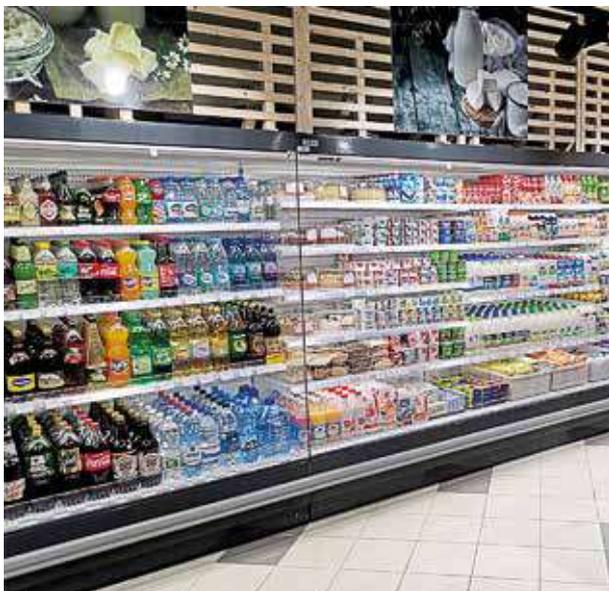


Отбойник

# Оборудование с выносным холодоснабжением

Холодильные витрины и стеллажи с выносным холодоснабжением – экономически целесообразное решение для сетевых супер- и гипермаркетов. Эстетически привлекательный вид оборудования, учитывающий эргономику пространства, а также комфортный микроклимат в торговом зале за счет выносных агрегатов – еще один плюс в пользу холодильного оборудования на выносе.





## Оборудование с выносным холодоснабжением





Отдел по работе с сетевыми клиентами

[sales@cryspi.ru](mailto:sales@cryspi.ru)



# Торговые стеллажи

Стеллажные системы STAHLER – это широкий модельный ряд высококачественного стеллажного оборудования для комплексного оснащения магазинов и складских помещений различных форматов

Преимущества стеллажных систем STAHLER:

- высокие нагрузочные характеристики (высокопрочная сталь и замкнутый контур профиля трубы для стоек)
- высококачественное покрытие (трехступенчатая подготовка поверхности, использование передовых красок AkzoNobel, строгое соблюдение технологии окрашивания)
- широкий ассортимент аксессуаров (около 4000 наименований)
- разнообразные варианты дизайна и фактуры

## ECO LINE

### Торговые стеллажи

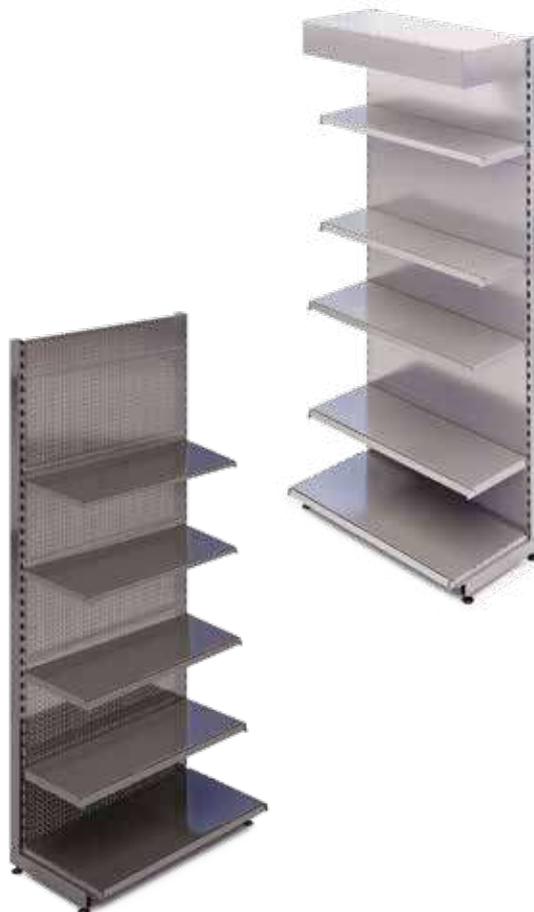
**ECO LINE** – типовые решения с монолитной конструкцией «стойка-база». Серия ECO LINE разработана для магазинов небольшого и среднего форматов: минимаркетов, магазинов «у дома», магазинов с форматом обслуживания «через прилавок», павильонов. Удобная комплектация создает идеальные условия для хранения, транспортировки и сборки стеллажей

Преимущества серии ECO LINE:

- высокие нагрузочные характеристики за счет сварного соединения узла «стойка-база»
- увеличенный объем выкладки за счет более низкого основания (100 мм)
- простой и быстрый монтаж (благодаря сварному конструктиву опоры)

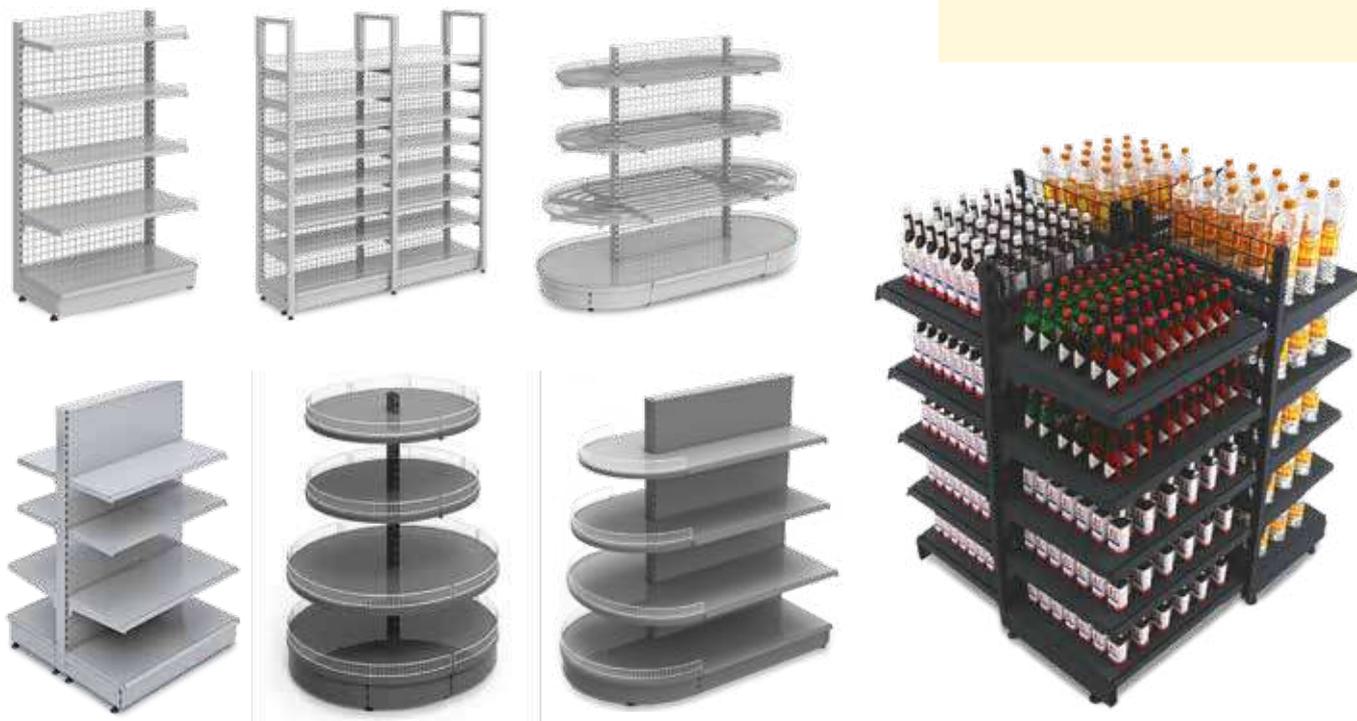
Модельный ряд серии ECO LINE:

- стеллаж пристенный – длина секций 665, 1000, 1250, 1330 мм; глубина базы 370, 470 мм; стойка с сечением 60x30, 80x30 мм; навесные полки глубиной 370, 310 мм
- стеллаж пристенный перфорированный – длина секций 665, 1000, 1250 мм; глубина базы 370, 470 мм; высота 2250 мм
- стеллаж островной – высота 1600, 1800, 2250 мм; глубина базы 370, 470 мм; длина секции 665, 1000, 1250 мм
- стеллаж торцевой – высота 1600, 1800, 2250 мм; глубина базы 370, 470 мм; длина секции 1000 мм



**PRAKTISH** – типовое решение с разборной конструкцией «стойка-база». Серия разработана специально для магазинов различных форматов для демонстрации и хранения продовольственной и промышленной группы товаров

Разнообразные модели пристенных стеллажей позволяют эффективно использовать площадь торгового зала. А широкий ассортимент аксессуаров делает их универсальными для демонстрации товаров различных категорий.



## PRAKTISH

### Торговые стеллажи

**ОВОЩНЫЕ РАЗВАЛЫ** – предназначены для хранения и эффективной демонстрации овощей и фруктов в магазинах различных форматов. Обеспечивают наилучшую обзорность и простой доступ к продукции. В зависимости от площади торгового зала возможна компоновка отдельных модулей или их самостоятельное использование



## STÄHLER

### Стеллажные системы

**СТЕЛЛАЖИ ХЛЕБНЫЕ** – универсальное решение для демонстрации и хранения выпечки собственного производства в кафе, ресторанах, продуктовых магазинах. В зависимости от пожеланий и особенностей торговой сети, мы изготавливаем различные модели хлебных стеллажей – разнообразных размеров, модификаций, цветовых решений, с аксессуарами или без аксессуаров, с разными вариантами используемых материалов. Разнообразие модельного ряда позволит предложить подходящее решение для заведений практически любого стиливого направления.



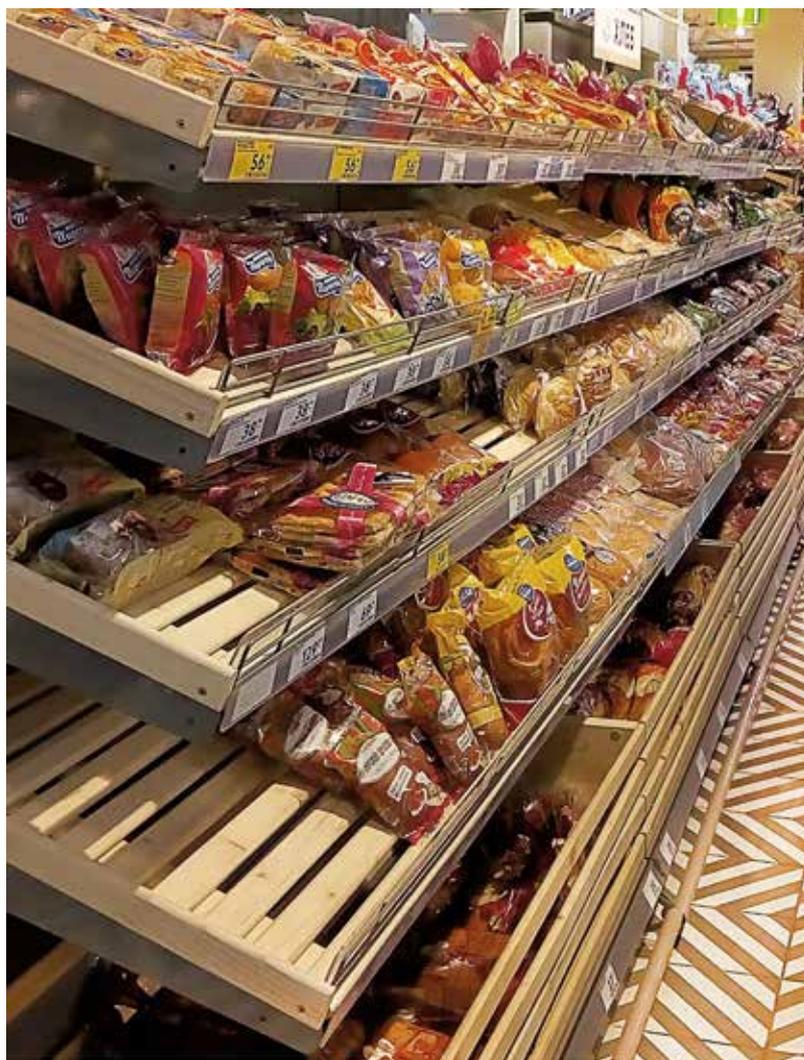
Все модели хлебных стеллажей имеют высокую износостойкость и прочность, а материалы, из которых они изготовлены — разрешены к применению в пищевой отрасли.

Некоторые модели стеллажей имеют место для брендирования, благодаря чему оборудование приобретает индивидуальность и обеспечивает узнаваемость демонстрируемого бренда.

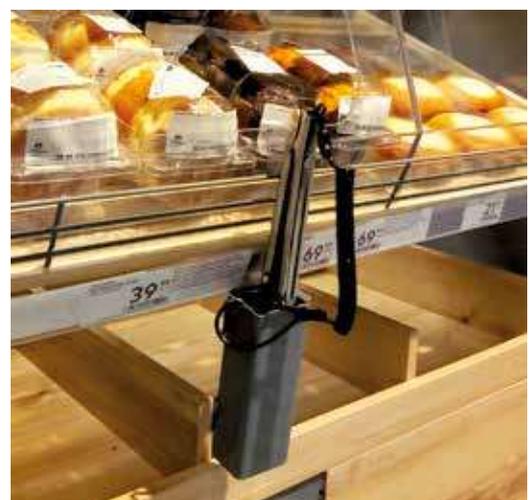
Большинство наших хлебных стеллажей снабжены LED подсветкой, создающей яркий акцент на выпечке.

Хлебные стеллажи STAHLER имеют стильный дизайн, удобную загрузку изделий, наилучшую обзорность и обеспечивают свободный доступ к продукции.

Разнообразие материалов, текстур и цветовых возможностей по палитре RAL позволяет удовлетворить потребности как масс-маркета, так и создавать эксклюзивные решения в сегменте «эко» и «премиум».



Стеллажи для хлеба торговой марки STHLER обеспечивают наилучшую обзорность демонстрируемой продукции – выпечки собственного производства (в упаковке или без упаковки), а также широкого ассортимента индустриальных хлебобулочных изделий. Все модели хлебных стеллажей отличаются универсальностью, благодаря чему их можно использовать для различных планировок в хлебных отделах супермаркетов и в заведениях общественного питания (кафе, рестораны).



**СТЕЛЛАЖИ ВИННЫЕ** – специализированное торговое оборудование для оснащения винных бутиков и магазинов. Правильно подобранные стеллажи для винной продукции привлекают внимание покупателей к товару и помогают создать особую атмосферу в торговом зале. Прочная конструкция стеллажей рассчитана на повышенные нагрузки, поэтому обеспечивает надёжную демонстрацию широкого ассортимента напитков в таре из толстостенного стекла.

Некоторые модели стеллажей имеют место для брендирования, благодаря чему оборудование приобретает индивидуальность и обеспечивает узнаваемость демонстрируемого бренда.

Упорядоченная выкладка продукции, возможность демонстрации широкого ассортимента, отличная обзорность, способность выдерживать большие нагрузки — вот, что отличает винные стеллажи торговой марки STAHLER.



Комбинация разнообразных материалов, используемых при изготовлении стеллажей для алкогольной продукции, позволяет создавать высокопрочные и стильные модели. Широкий выбор разнообразных цветов и текстур ЛДСП, а также цветовых решений по палитре RAL дает безграничные возможности для создания стеллажей практически любого дизайнерского направления.



# LAGER

## Грузовые стеллажи

LAGER — серия полугрузовых стеллажей предназначена для организации эффективного хранения товаров (грузов) в складских и подсобных помещениях торговых предприятий любого формата, особенно в сегменте «дарк-стор». Различные варианты исполнения делают полугрузовые стеллажи универсальными для организации складского пространства любой площади. Все модели серии LAGER идеально компонуются друг с другом, легко устанавливаются в единую линию, имеют оптимальный шаг для регулировки полок по высоте.

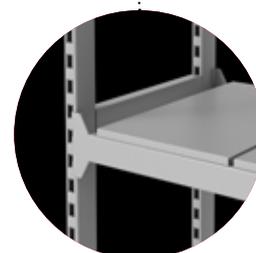
### LAGER

- нагрузка на стеллаж до 1000 кг
- нагрузка на полку до 250 кг
- шаг установки яруса 25 мм
- сварная конструкция (рама)
- болтовое соединение (траверса)



### LAGER L

- нагрузка на стеллаж до 1000 кг
- нагрузка на полку до 250 кг
- шаг установки яруса 25 мм
- сварная конструкция (рама)
- траверса на зацепах



### LAGER XL

- нагрузка на стеллаж до 1500 кг
- нагрузка на полку до 250 кг
- шаг установки яруса 50 мм
- болтовое соединение (рама)
- траверса на зацепах

**KAISER** – прикассовые модули служат местом расчета и совершения покупок импульсного спроса. Модульная конструкция позволяет создать на основе типовых элементов индивидуальное решение для каждого объекта торговли

## KAISER

### Кассовые модули

- модуль прикассовый угловой с перфорированной панелью - длина 665, 1000 мм
- модуль прикассовый прямой с перфорированной панелью - длина 665, 1000, 1250 мм
- модуль прикассовый угловой - длина 665, 1000 мм
- модуль прикассовый прямой - длина 665, 1000, 1250 мм



Стандартные цвета RAL: 7040  
Стандартная текстура поверхности: клён



# Торговые стеллажные системы

Обеспечить особую атмосферу и функциональность торгового зала возможно за счет грамотно подобранного стеллажного оборудования. Стеллажные системы и кассовые модули STANLER установлены в большинстве сетевых магазинов по всей России. Они пользуются большой популярностью за счет надежности и способности выдерживать повышенные нагрузки, обширного ассортимента аксессуаров и дополнительных опций, а также за счет стильного современного дизайна и эргономичности исполнения.





# Торговые стеллажные системы





Отдел дилерских продаж  
[dealers@cryspi.ru](mailto:dealers@cryspi.ru)



# CRYSPI

## Нейтральное и вспомогательное оборудование

Нейтральное оборудование предназначено для оснащения предприятий питания, зон приготовления в кафе и ресторанах. Модели представлены серией SHEF (бизнес-серия), серией CRYSPI (классическая серия) и серией SIMPLE (эконом)

### СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

для разделки и обработки пищевых продуктов, служат дополнительной рабочей поверхностью для размещения инвентаря на предприятиях общественного питания, пищевых производствах, предприятиях торговли. Широкий размерный ряд позволяет эффективно использовать пространство.



- открытые / закрытые столы
- с бортом (пристенные) / без борта (островные)
- с нижней обвязкой / с решетчатой полкой / со сплошной полкой / с перфорированной полкой
- со столешницей из нержавеющей стали / со столешницей из полипропилена / с буковой столешницей / с гранитной столешницей
- столы для посудомоечных машин входной / выходной
- стол для чистки рыбы
- столы для сбора отходов
- на ножках / на колесах

### ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

для мойки продуктов на пищевых предприятиях различных форматов

- открытые / закрытые
- сварные / цельнотянутые
- с рабочей поверхностью / без рабочей поверхности
- 1-секционные / 2-секционные / 3-секционные
- с мойкой / без мойки
- котломоечные
- моповые
- на ножках / на колесах



### СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ

для хранения и сушки кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов, непродовольственных товаров на предприятиях общественного питания, в моечных отделениях и складских помещениях. Оборудование обладает высокой грузоподъемностью, устойчивостью и долговечностью.



- ножки уголок / труба
- нержавеющая сталь / оцинкованная сталь
- со сплошной полкой / с перфорированной полкой / с решетчатой полкой
- на ножках / на колесах

## ПОЛКИ

устанавливаются на пищевых предприятиях любого формата – в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений. Предназначены для хранения различных видов упакованных продуктов, посуды и инвентаря.



- настенные / настольные со сплошной полкой / с перфорированной полкой
- открытые / закрытые / закрытые без дверей / с распашными дверьми / с дверьми-купе
- полки для тарелок
- полки для разделочных досок

## ПОДСТАВКИ И ПОДТОВАРНИКИ

используются на пищевых предприятиях любого формата для размещения кастрюль, котлов, баков. Оборудование обладает высокой грузоподъемностью, устойчивостью и долговечностью.

- подтоварники
- для котла
- для пароконвектоматов
- для печей
- с направляющими / без направляющих
- на ножках / на колесах



## ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

предназначены для очистки воздуха от жира и водяного пара на предприятиях общественного питания, в кафе, барах, ресторанах. Зонты подключаются к общей системе вытяжной вентиляции и устанавливаются над любым видом теплового оборудования – плитами, печами, шкафами, фритюрницами и т.д.



- пристенные
- центральные
- с подсветкой / без подсветки

## ШКАФЫ И ТЕЛЕЖКИ

предназначены для хранения (шкафы) и перемещения (тележки) различного вида продуктов, блюд, посуды и кухонного инвентаря. Тележки могут использоваться как сервировочный вариант, так и вариант для сбора посуды в местах питания.

- шкафы кухонные с дверьми-купе / с распашными дверьми
- шпильки
- тележки



# Нейтральное оборудование

Отдел дилерских продаж  
[dealers@cryspi.ru](mailto:dealers@cryspi.ru)



Эстетически привлекательное и функциональное нейтральное оборудование – неременный атрибут современного кафе, ресторана или супермаркета. Оно отлично вписывается в стиль практически любого заведения. Служит долго и работает исправно, способствуя повышению товарооборота торговой сети или предприятия общественного питания.



## Наши клиенты

Наши клиенты – это крупные дилерские центры во всех городах России и странах СНГ. Прямые поставки мы осуществляем крупным сетевым ритейл-компаниям.

С некоторыми из них мы работаем на условиях эксклюзивности – являемся единственными поставщиками торгового оборудования под определённые сетевые проекты, например, проект «ФАСОЛЬ» от «METRO C&C».

С нашими клиентами мы ведём открытые и честные деловые отношения на протяжении многих лет. Благодаря открытому диалогу мы в курсе пожеланий наших партнеров и всегда можем найти подходящие для них решение.



Отдел развития сетевого Ритейла

[project@cryspi.ru](mailto:project@cryspi.ru)



# Проект «ФАСОЛЬ» — откроем магазин вместе

Заводской комплекс «ОПК» является авторизованным поставщиком продукции для «METRO» и входит в ограниченный круг производителей оборудования для магазиностроения. Если вы планируете открыть магазин формата «у дома» – слаженная команда профессионалов «Озёрской Промышленной Компании» и «METRO» помогут вам сделать это максимально быстро и эффективно.

«METRO» – предоставляет франчайзинговый бренд магазина «ФАСОЛЬ», оказывает рекламную, маркетинговую и информационную поддержку торговой точки.

«ОПК» – производит торговое холодильное и стеллажное оборудование согласно проекту.

**Специалисты монтажных компаний** – доставят, установят и смонтируют оборудование, окажут сервисную поддержку на территории всей России.

## Наши обязательства

- срок расчета проекта 12 часов
- средний срок производства 14 дней
- складской запас оборудования на вынос
- особые ценовые условия
- сопровождение сделки аккредитованными дилерами









Отдел развития сетевого Ретейла  
[project@crispi.ru](mailto:project@crispi.ru)



# Сервис

## Комплексное оснащение

Специалисты «ОПК» совместно с партнерами осуществляют комплекс услуг по оснащению предприятий торговли, общественного питания, гостиничных комплексов. Среди оснащенных нами объектов – гипер- и супермаркеты, продовольственные магазины, мини-маркеты при АЗС, рестораны, кафе, кулинарии, столовые, пищевые предприятия. Мы предоставляем нашим клиентам индивидуально подобранные программы сервисной поддержки на всех этапах – от первоначального планирования до реализации конечного проекта и его послегарантийного сопровождения.

## Обучение

**Мастер-классы** — для демонстрации функциональных возможностей, особенностей и преимуществ оборудования.

**Индивидуальное обучение** — проводится презентация и обучение по функциональным и технологическим особенностям оборудования.

## Технологическая поддержка

Технологическая поддержка осуществляется высокопрофессиональными штатными специалистами «ОПК» или специалистами наших сертифицированных партнеров. Для клиентов мы проводим:

**Индивидуальное обучение** и инструктаж по работе с оборудованием (в офисе компании или на предприятии клиента)

**Технологическое сопровождение**

**Открытые мастер-классы** и тематические семинары

## Гарантийное обслуживание, обеспечение запасными частями

Широкая сеть партнерских сервисных центров на территории всей России позволяет осуществлять обслуживание оборудования в вашем городе, обеспечивая быстрое и качественное решение возникающих вопросов.

## Проектирование

Специалисты проектного отдела помогут разработать проект с нуля, подобрав оптимальные варианты оборудования, спланировав его эргономичную и эффективную расстановку с учетом особенностей торгового зала.

## Поддержка дилеров

Мы предлагаем нашим партнерам специальные ценовые условия, обеспечиваем маркетинговую, технологическую и информационную поддержку.



Отдел качества и сервисной поддержки  
[service@crispi.ru](mailto:service@crispi.ru)





---

ЗАО «Озёрская Промышленная Компания»

---

115088, г. Москва  
ул. Угрешская, 2с1 (офис 205)

**+7 (495) 987 43 88**  
**info@cryspi.ru**

Отдел дилерских продаж  
**dealers@cryspi.ru**

Отдел по работе с сетевыми клиентами  
**sales@cryspi.ru**

Отдел развития сетевого Retail  
**project@cryspi.ru**

Отдел комплектующих и запасных частей  
**zip@cryspi.ru**

Отдел качества и сервисной поддержки  
**servise@cryspi.ru**

**www.cryspi.ru**





В производстве оборудования используются высококачественные материалы и комплектующие ведущих мировых производителей. Выпускаемая продукция проходит 100% контроль качества на всех этапах производства и полное компьютерное тестирование на финальной стадии. Таким образом, высокое качество в сочетании с разумной ценой является важным конкурентным преимуществом, обеспечивающим рост экономического благополучия наших партнеров и клиентов.

1

### **Производство полного цикла**

Завод располагает большими производственными площадями, оснащен современными технологическими линиями, использует новейшие передовые технологии.

2

### **Широкий ассортимент**

Разнообразие модельных линеек холодильного, стеллажного, нейтрального и технологического оборудования позволяет оснастить объекты любого формата и сложности.

3

### **Складская программа**

Наличие неснижаемых складских запасов позволяет оперативно реагировать на запросы клиентов и обеспечивать своевременную отгрузку продукции в кратчайшие сроки.

4

### **Сервисная поддержка**

Сервисные бригады на всей территории России – партнерские центры в вашем городе оперативно смонтируют оборудование и обеспечат гарантийное обслуживание объекта.

5

### **Запасные части**

Широкий ассортимент запасных частей и инструментов всегда доступен к заказу для наших клиентов.

6

### **Индивидуальность**

Наши конструкторы и технологи используют последние достижения мирового опыта в дизайне и эргономике оборудования с учетом мнения потребителей и тенденций рынка. Благодаря оригинальному стилю, богатому выбору материалов и цветовых решений, каждый оборудованный объект приобретает ярко выраженную индивидуальность.

Мы предоставляем полный комплекс услуг по проектированию объектов, доставке и монтажу, обеспечению комплектующими, гарантийному и послегарантийному обслуживанию объектов в любой точке России. Для сетевых клиентов используются стилевые и визуальные решения, направленные на узнаваемость бренда.



**ЗАО «ОПК»**

115088, Москва  
ул. Угрешская, 2с1  
+7 (495) 987-43-88  
info@cryspi.ru

[www.cryspi.ru](http://www.cryspi.ru)  
[www.italfrigo.ru](http://www.italfrigo.ru)  
[www.italfrost.ru](http://www.italfrost.ru)  
[www.stahler.ru](http://www.stahler.ru)



 **CRYSPI**

 **ITALFROST**

 **ITALFRIGO**

 **STAHLER**