CRYSPI
www.cryspi.ru

CRYSPI

Холодильное оборудование
со встроенным агрегатом
Нейтральное оборудование

ITALFRIGO

Оборудование с выносным
холодоснабжением

ITALFROST

Морозильные лари
и лари-бонеты
Холодильные столы

STAHLER

Торговые стеллажи
Кассовые модули

Торговое оборудование для бизнеса

CRYSPI
www.cryspi.ru

ITALFROST
www.italfrost.ru

ITALFRIGO
www.italfrigo.ru

STAHLER
www.stahler.ru

CRYSPI
www.cryspi.ru

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

Холодильные шкафы и столы,
нейтральное оборудование

Торговые стеллажи,
кассовые модули

2002 | Москва | 2021

Содержание

5 **ЗАО «Озёрская Промышленная Компания»**
6 **История компании**
8 **Торговые марки**
10 **Производство**
Оборудование со встроенным агрегатом
12 Холодильные витрины
15 Кондитерские витрины
16 Холодильные стеллажи
24 Морозильные лари
24 Надстройка для бонеты
25 Лари-бонеты
26 Морозильные шкафы
Оборудование с выносным холодоснабжением
32 Холодильные витрины
37 Холодильные стеллажи
38 Морозильные шкафы
44 **Торговые стеллажи**
51 **Кассовые модули**
Технологическое и нейтральное оборудование
56 Охлаждаемые столы
58 Нейтральное оборудование
62 **Наши клиенты**
64 **Наши проекты**
72 **Сервис**
74 **Контакты**

CRYSPI
www.cryspi.ru

Заводской комплекс «Озёрская Промышленная Компания» (ЗАО «ОПК») — высокотехнологичное предприятие-производитель современного энергоэффективного холодильного и нейтрального оборудования ТМ CRYSPI; морозильных ларей и холодильных столов 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

2002

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

Регистрация TM 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

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

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

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

Модельный ряд ходильного оборудования класса премиум SYMPHONY

2007

Торговые стеллажные системы STAHLER

EuroShop

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

STAHLER

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

2010

Производство холодильных столов

Новые модельные ряды столов с нижним расположением агрегата

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

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

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

Активное сотрудничество с федеральными сетями, разработка новинок под сетевые проекты

2019

Модернизация станочного парка

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

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

2018

Авторизованный поставщик оборудования для METRO

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

ТДК вошел в ограниченный круг производителей оборудования для готовых решений магазиностроения

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 сети авторизованных сервисных центров

Развитие отдельного направления по производству нестандартного вспомогательного оборудования для профессиональной кухни

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

Оптимизация структуры Торгового дома «КРИСПИ»

Департамент ключевых клиентов – прямое взаимодействие с операторами рынка

Проектный отдел – уникальная автоматизация расчетов оборудования для магазинов

Ассортимент и торговые марки

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

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
6. Технологическое оборудование

Модельные линейки

CRYSPI 1. Gamma, Gamma Q, Octava, Octava U, Octava Q, Sonata Q, Magnum, Elegia Q, Elegia Q Self, Adagio, Adagio Cube, Adagio КНП, Alt, Solo, Unit

5. Chef, Cryspi, Simple

ITALFRIGO 2. Veneto Q, Veneto Crystal, Toscana Q, Toscana C, Toscana WL, Toscana WL Self, Rimini, Lazio, Milan L, Milan S

STAHLER 3. Praktish, Ecoline, Lager, Bakery, Garden, Wine, Kaiser

ITALFROST 4. Italfrost, Rondo

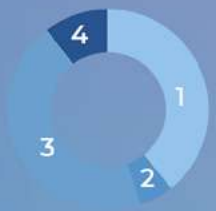
6. Охлаждаемые и морозильные столы

Ассортиментная матрица

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. Специализированные системы
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)

6. Технологическое оборудование

1. Шкафы холодильные
2. Столы холодильные
3. Столы для пиццы
4. Саладетты
5. Столы со столешницей (с гранитной, с охлаждаемой)
6. Столы для рыбы на льду

Производство «ОПК»

«Озёрская Промышленная Компания» («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, холодильных столов 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	почти 20 лет
Площадь заводской территории	7 га
Площадь производства	20 000 м²
Масштаб складского комплекса	10 000 м²
Численность персонала	680 чел.
Ассортимент выпускаемой продукции	1 000 наим.
Ежемесячный выпуск оборудования	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, программисты и дизайнеры, 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

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

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

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

GAMMA Quadro Self
открытая среднетемпературная витрина самообслуживания

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800 мм
- температурный режим: 0...+7°C

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

OCTAVA
Холодильные витрины

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

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

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

SONATA
Холодильные витрины

SONATA – гастрономическая витрина кубического дизайна для магазинов различного формата

SONATA Q
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

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

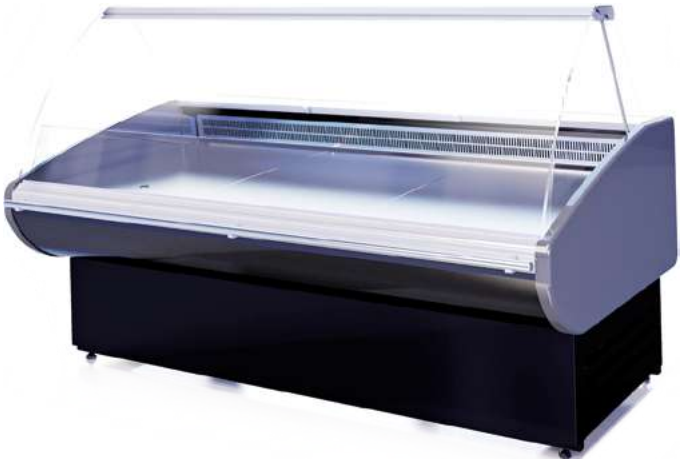
- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1880, 2500, 3750 мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-25°C
- угловые модули: ОС
- кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP

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, ОС

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



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

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

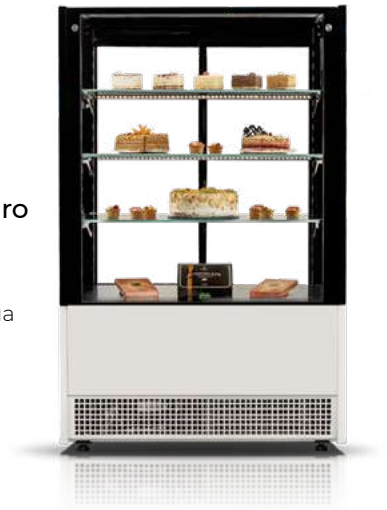
ELEGIA
OCTAVA K
GAMMA K
Кондитерские витрины

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



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

OCTAVA K

«универсальная» кондитерская витрина с лаконичным дизайном и оптимальной площадью экспозиции

- глубина выкладки: 660 мм
- длина: 1200, 1500 мм
- температурный режим: +1...+10 °C

GAMMA K

«хит» среди кондитерских витрин CRYSPI, отличается легким воздушным дизайном при максимальной площади экспозиции

- глубина выкладки: 760 мм
- длина: 1350, 1600 мм
- температурный режим: +1...+10 °C

ADAGIO
Кондитерские витрины

ADAGIO – модельный ряд кондитерских витрин современного дизайна для экспозиции широкого ассортимента кондитерских изделий в магазинах различного формата. За счет продуманного конструктива витрины ADAGIO и ADAGIO Cube легко компонуются между собой, а вместе с кассовым неохлаждаемым прилавком ADAGIO КНП они составляют единую стилистическую композицию заданной функциональности

ADAGIO
кондитерская витрина

- глубина выкладки: 371 мм (по нижней полке)
- длина: 900, 1200 мм
- температурный режим: +6...+12 ˚С

ADAGIO Cube
кондитерская витрина кубического дизайна

- глубина выкладки: 371 мм (по нижней полке)
- длина: 900, 1200 мм
- температурный режим: +6...+12 ˚С

ADAGIO КНП
кассовый неохлаждаемый прилавок

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

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

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

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

SOLO
Холодильные стеллажи

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

SOLO
среднетемпературная открытая горка

- глубина выкладки (навесные полки/нижняя полка): 500/620 мм
- длина: 1000, 1250, 1500, 1875 мм
- температурный режим: +1...+10 ˚С

SOLO D
среднетемпературная горка с дверьми (стеклопакет)

- глубина выкладки (навесные полки/нижняя полка): 500/620 мм
- длина: 1250, 1875, 2500 мм
- температурный режим: -1...+1 ˚С

SOLO sml
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 ˚С

UNIT
Холодильная горка

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

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

Основные параметры

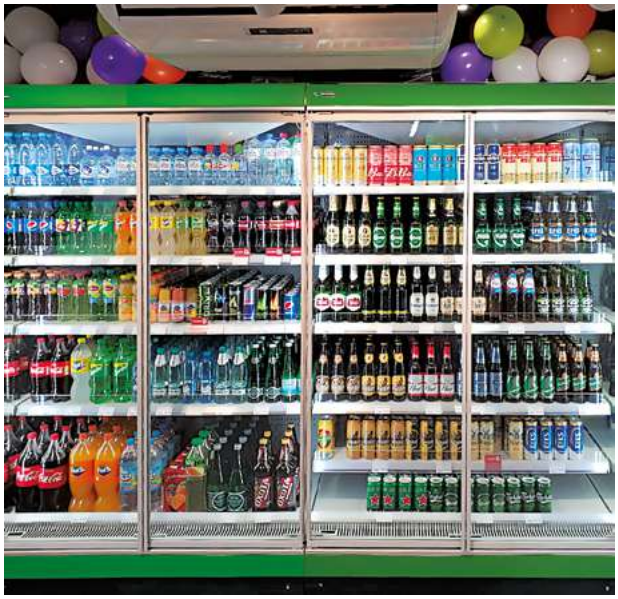
- глубина выкладки: 500 мм
- длина: 1250 мм
- температурный режим:
  -2...0 ˚С (пресервы)
  +2...+4 ˚С (среднетемпературная горка)
  +6...+10 ˚С (овощная горка)

- 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



ДЕСЕРТЫ
ДЕСЕРТЫ
ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ

НЕТ
МОЛОКО, КЕФИР
СМЕТАНА, ТВОРОГ

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.

Говядина Свинина Баранина
Ребра
Грудинка
Шея
Лопатка
135-00

Холодильное оборудование со встроенным агрегатом

Отдел дилерских продаж

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˚С/+1...+10˚С
- климатический класс: 4/4+

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˚С/+1...+10˚С
- климатический класс: 4/4+

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˚С /+1...+10˚С

CORSA
Надстройка для бонеты

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

Низкотемпературная надстройка для создания дополнительного полезного объема (плюс 60% к объему ларя-бонеты) без увеличения площади, выкладка располагается на уровне глаз покупателей.

- 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°С
- площадь выкладки: 2,7 кв.м

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

Возможные цвета короны

ITALFROST
Лари-бонеты

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

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

- длина: 1850, 2100, 2500 мм
- объем: 650, 738, 899 л
- температурный режим: -18... -23, +2...+6 ˚С

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 ˚С

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

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

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

ЗАМОРОЗКА
ЗАМОРОЗКА
ЗАМОРОЗКА
ЗАМОРОЗКА
Акция!
49

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.

300
ФРУКТЫ И ОВОЩИ ВЗВЕШИВАЮТСЯ НА КАССАХ
21
23
НЕТ
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР НИЗКИХ ЦЕН!
179
146
209
233
215
233
233
185

ДЕСЕРТЫ

Морозильные лари и лари-бонеты

Отдел дилерских продаж

dealers@cryspi.ru

VENETO
Холодильные витрины

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

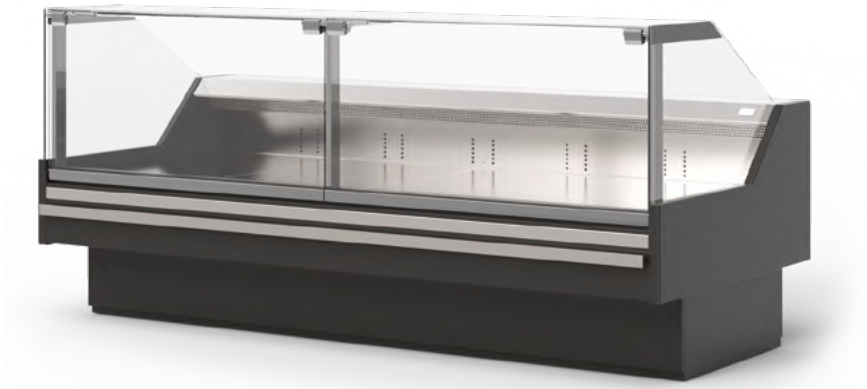
Предназначены для оснащения предприятий торговли в сегменте Retail формата «сетевой магазин», а так же гипермаркетов, магазинов Cash&Carry

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 °C
- имеет угловые модули: IC, OC



VENETO Quadro Self
среднетемпературная витрина открытого типа

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

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 ˚C

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 ˚C

VENETO Quadro BM (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 ˚C

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

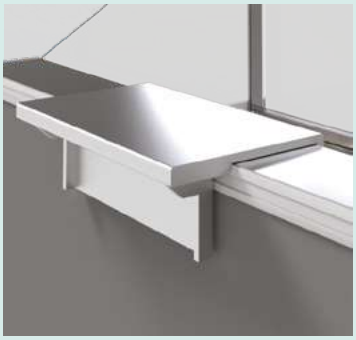
VENETO Crystal Self

среднетемпературная открытая витрина

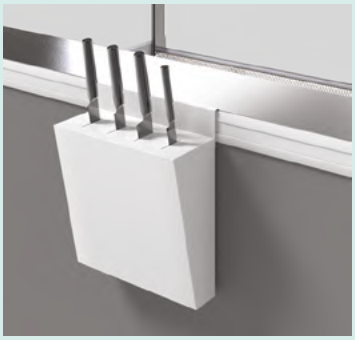
- глубина выкладки: 960 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 ˚С
- имеет угловые модули: IC, OC

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.

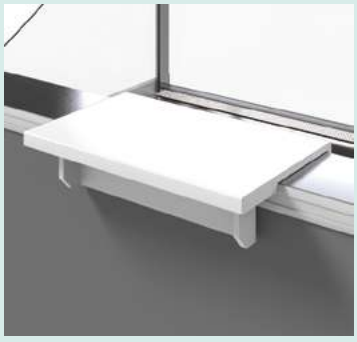
Трехуровневые поддоны



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

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

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

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

TOSCANA Q BM (тепловая, мармит)

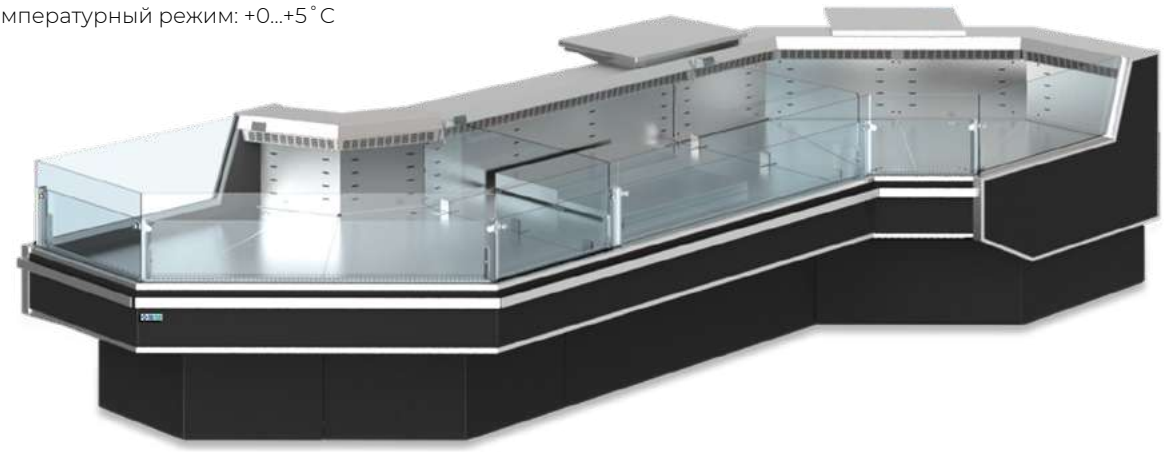
тепловая витрина кубического дизайна для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов, применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, в местах быстрого питания

- рабочий объем ванны: 20-25 л
- длина: 1250 мм
- температурный режим: до +65 ˚С

TOSCANA Q Self

среднетемпературная открытая витрина кубического дизайна

- глубина выкладки: 860 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +0...+5 ˚С



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

Возможна комплектация специализированными аксессуарами для эффективной демонстрации овощей и фруктов

RIMINI SG
среднетемпературный закрытый стеллаж с дверным блоком с одинарным К-стеклом

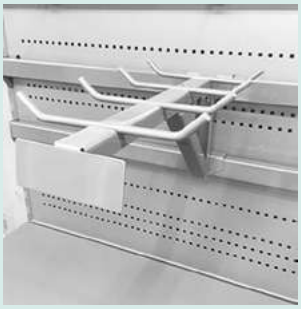
- высота 2000, 2200 мм
- глубина: 700, 880, 1000 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: 0...+2, +2...+4, +4...+6°C

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

Зеркало FV

Крючки на балке



Крюки 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

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

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 °C
- исполнение дверного блока: без шелкографии/с шелкографией

Ограничитель плексиглас

Ограничитель проволочный

Ценникодержатель

Отбойник

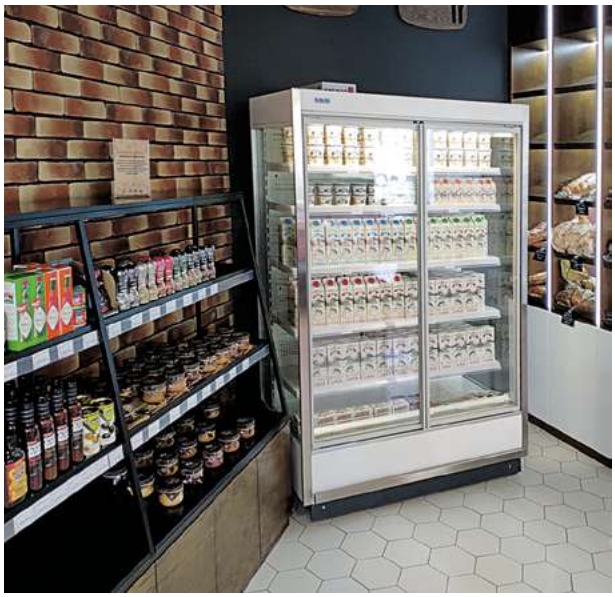
Оборудование с выносным холодоснабжением

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.

МЯСО
СВЕЖАЯ

Молочные продукты
Колбасы и деликатесы

Оборудование
с выносным холодоснабжением



Отдел по работе с сетевыми клиентами

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, 1330мм; глубина базы 370, 470 мм; стойка с сечением 60х30, 80х30 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
Торговые стеллажи

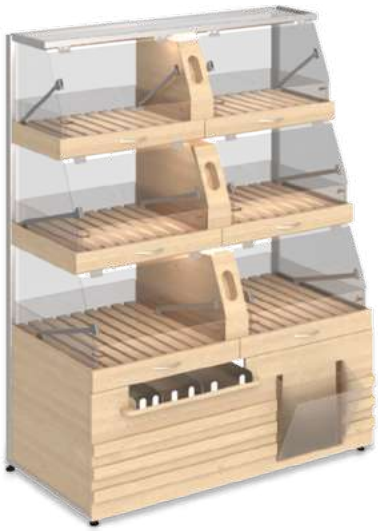
PRAKTISH – типовое решение с разборной конструкцией «стойка-база». Серия разработана специально для магазинов различных форматов для демонстрации и хранения продовольственной и промышленной группы товаров

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

STAHLER
Стеллажные системы

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

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 стилевого 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.

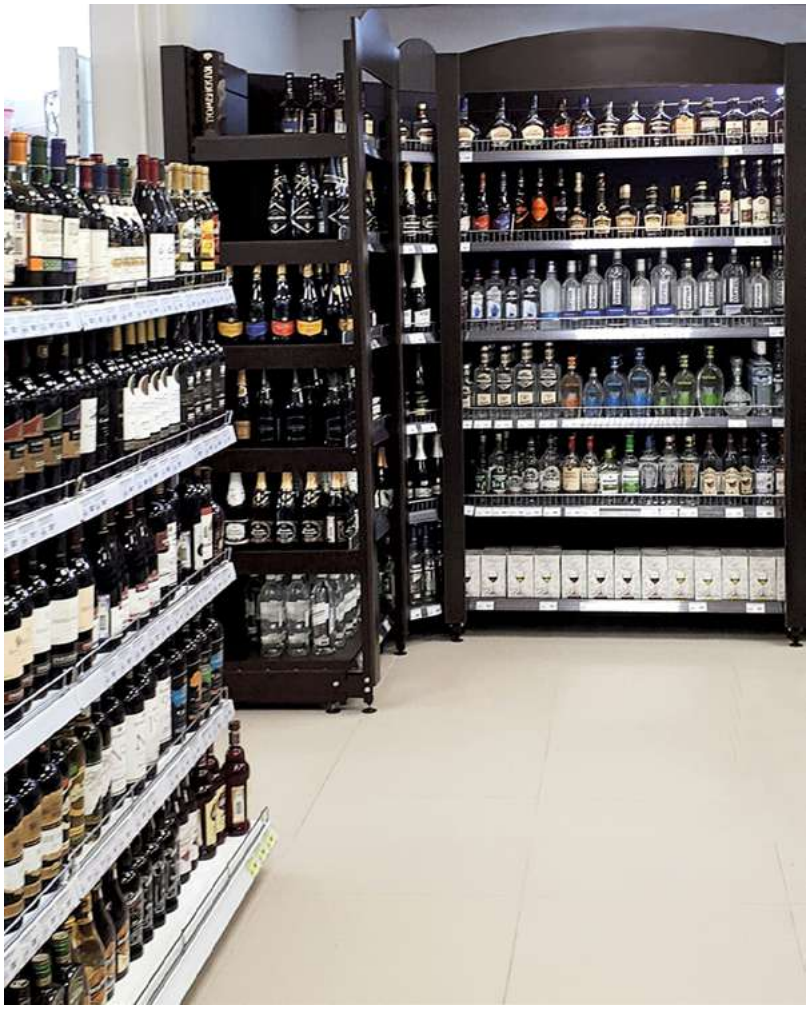
Разнообразие материалов, текстур и цветовых возможностей по палитре RAL позволяет удовлетворить потребности как масс-маркета, так и создавать эксклюзивные решения в сегменте «эко» и «премиум».

Стеллажи для хлеба торговой марки STAHLER 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.

OPTIMAL
Торговое оборудование

OPTIMAL – типовые решения для fashion-retail

Серия OPTIMAL – универсальное торговое оборудование для оснащения магазинов одежды и обуви. Данная серия позволяет легко менять навесное оборудование (полки, вешала), что делает ее многофункциональной

- стеллаж пристенный: высота 2300 мм, ширина 1000 мм, глубина 370 мм
- стеллаж островной: высота 1650 мм
- пристенный с регулируемыми кронштейнами: высота 1850 мм
- стеллаж островной с колёсной опорой: 1300 мм

LAGER
Грузовые стеллажи

LAGER – серия предназначена для торговых сетей или промышленных, складских помещений для экспозиции и хранения тяжеловесных и крупногабаритных грузов

- нагрузка на полку до 250 кг
- нагрузка на стеллаж до 1000 кг
- шаг установки яруса 25 мм
- простая и быстрая сборка

KAISER
Кассовые модули

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

- 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 STAHLER 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

ITALFROST
Охлаждаемые столы

Оборудование предназначено для оснащения предприятий питания, зон приготовления в кафе, ресторанах, на фудкортах. Холодильные столы служат для кратковременного хранения продуктов питания и напитков, полуфабрикатов, а их столешница является дополнительной рабочей поверхностью

ОХЛАЖДЕМЫЕ / МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

- 2, 3 и 4-секционные с ящиками и дверьми
- глубина 700 мм (гастроном) / 600 мм
- с боковым / нижним расположением агрегата
- с рабочей поверхностью из нержавеющей стали / с полипропиленовой столешницей / с гранитной столешницей / без столешницы
- на ножках / на колесах

САЛАДЕТТЫ – столы для приготовления салатов и закусок

- 2, 3 и 4-секционные с ящиками и дверьми
- глубина 700 мм (гастронорм) / 600 мм
- с боковым / нижним расположением агрегата
- на ножках / на колесах
- с крышкой / без крышки

СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ – столы для приготовления пиццы

- 2 и 3-секционные
- с боковым / нижним расположением агрегата
- с рабочей поверхностью из нержавеющей стали / с гранитной столешницей

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
- рукомойники
- 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

Технологическое и нейтральное оборудование

Эстетически привлекательное и функциональное нейтральное и технологическое оборудование – непременный 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.

Отдел дилерских продаж

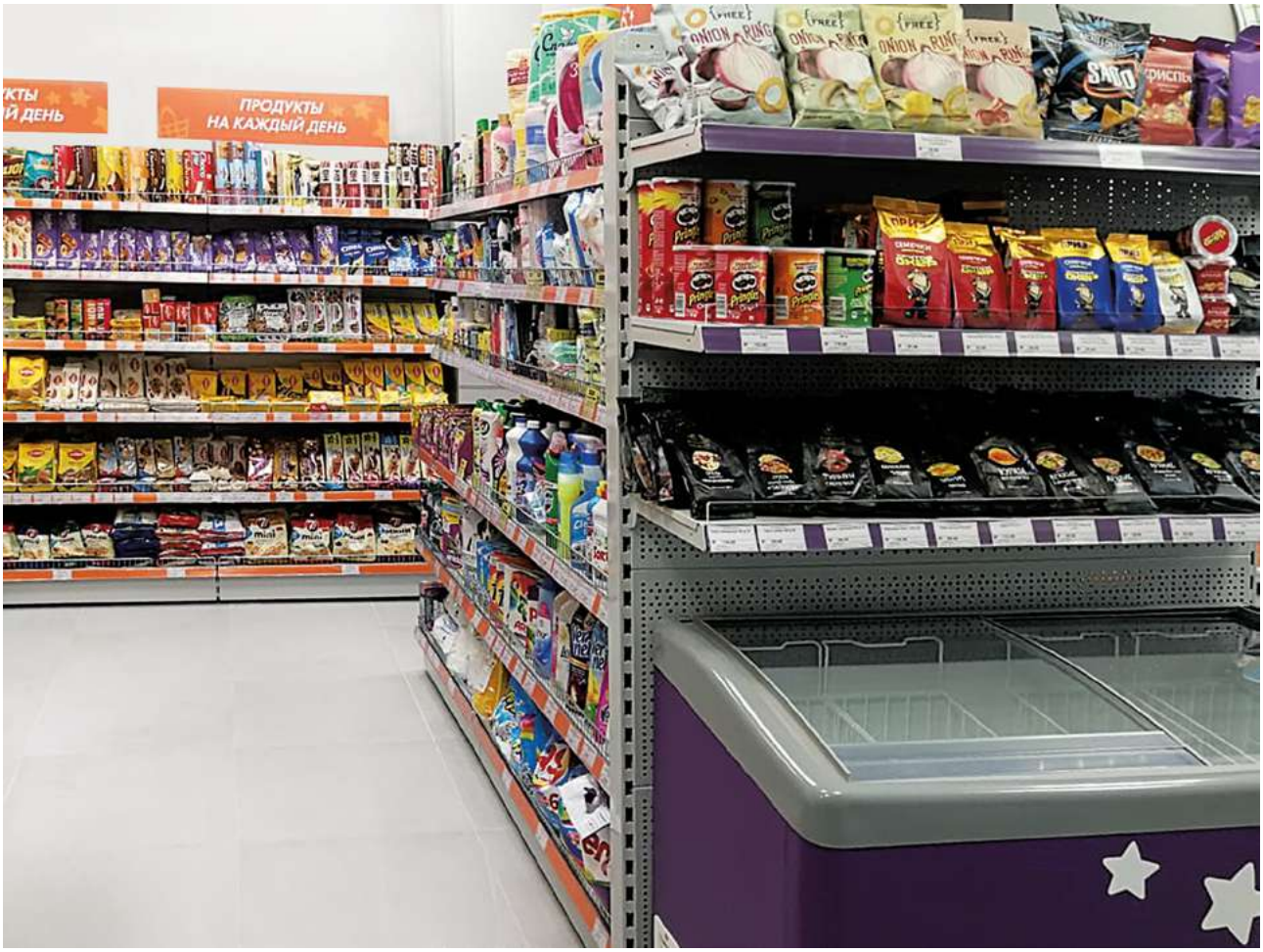
dealers@cryspi.ru

Наши клиенты

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

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

ВСЕГДА СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ
ВСЕГДА СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

ЯЧНЕВАЯ
ГОРОХ
PROSTO

TRENDS

Современный Retail не стоит на месте. Следуя тенденциям рынка, торговое оборудование должно быть надежным и функциональным, стильным и современным.

В рамках проекта «ФАСОЛЬ» команда разработчиков CRYSPI, ITALFRIGO, ITALFROST и STAHLER предлагает особую серию холодильного и стеллажно-кассового оборудования для оснащения магазинов формата «у дома» и «экспресс».

Данная серия имеет особую визуальную идентичность, эргономичный и надежный конструктив оборудования, специально предназначенного для мест высокой проходимости.

Совместно со специалистами «METRO» мы стремимся к тому, чтобы наше оборудование радовало своим высоким качеством, было удобно и надёжно в эксплуатации, способствовало увеличению товарооборота торговой сети.

Обо всех моделях и преимуществах торгового оборудования новой серии уточняйте у специалистов отдела региональных продаж «Озёрской Промышленной Компании».

РАСЧЁТНЫЙ МОДУЛЬ – для размещения кассового оборудования, мелкоштучного ассортимента и корзин с покупками

- длина: 1250 мм
- ширина: 650 мм
- высота: 900 мм
- цвет: вишня верона, серый графит

МОДУЛЬ «ИМПУЛЬС» С ТРЕМЯ ПОЛКАМИ – для размещения широкого ассортимента товаров импульсного спроса в прикассовой зоне

- длина: 625 мм
- ширина: 650 мм
- высота: 1300 мм
- цвет: вишня верона, серый графит

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОФЕ-МОДУЛЬ – для установки в зоне «Кофе с собой» в торговых центрах, супермаркетах, на фуд-кортах.

- высота (с надставкой): 2200 мм
- ширина: 1000 мм
- глубина: 600 мм

БАРНАЯ СТОЙКА –
место перекуса для посетителей

- длина: 1800 мм
- ширина: 450 мм
- высота: 1200 мм
- цвет: вишня верона, серый графит

ТУМБА ПОД ВЕСЫ – для размещения измерительного оборудования

- длина: 1340 мм
- ширина: 400 мм
- высота: 850/450 мм
- цвет: вишня верона, серый графит

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТЕЛЛАЖИ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВИТРИНЫ

в цвете вишня верона, серый графит. Полный перечень оборудования уточняйте у менеджеров отдела региональных продаж ЗАО «ОПК»

ПРОДУКТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ФАСОЛЬ

ВРЕМЯ ПЕРЕКУСИТЬ

Орехи
Вода

Отдел развития сетевого Ретейла

project@cryspi.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

servise@cryspi.ru

CRYSPI
www.cryspi.ru

ЗАО «Озёрская Промышленная Компания»

125212, г. Москва
ул. Выборгская, 16с1 (офис 408)

+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

CRYSPI
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, обеспечивающем 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»

125212, Москва
ул. Выборгская, 16с1
+7 (495) 987-43-88
info@cryspi.ru

www.cryspi.ru
www.italfrigo.ru
www.italfrost.ru
www.stahler.ru

CRYSPI ITALFROST ITALFRIGO STAHLER