

Прилавок-витрина

EMILIE

VIESSMANN

climate of innovation

Прилавок для обслуживания и эффективного
использования пространства



Системы отопления
Промышленные системы

Системы охлаждения ◀



Выбирайте практичность и универсальность!

Раньше можно было использовать только один из двух вариантов выкладки товаров — прилавок для продажи упакованных продуктов или витрина для свежих товаров. И эти варианты никогда не использовались вместе. До сегодняшнего дня.

Витрина Emilie — это уникальная концепция сочетания функций обслуживания продавцом и самообслуживания в одном прилавке. Прилавок состоит из двух ярусов: верхняя панель предназначена для индивидуального обслуживания и продажи неупакованных свежих продуктов, а нижняя — для самообслуживания. Однако, благодаря инновационному механизму стекла, верхнюю панель можно легко трансформировать в прилавок для самообслуживания.

Наиболее эффективное использование персонала и пространства

Благодаря своей конструкции установка Emilie обеспечивает на 50% больше экспозиционного пространства по сравнению с традиционными витринами, имеющими такую же площадь установочной поверхности. Все экспозиционное пространство может

эффективно использоваться в любое время, поскольку нет необходимости закрывать верхнюю панель. В часы меньшего наплыва покупателей верхнюю часть витрины можно перевести в режим самообслуживания, а персонал за прилавком освободить для выполнения других задач.

Настоящий «стимулятор» увеличения продаж

Исследования показывают, что продажи упакованных продуктов возрастают при их размещении на одном прилавке со свежими товарами. Кроме того, светодиодная подсветка обоих ярусов и торцевые панели с большими стеклами обеспечивают обзор продуктов под любым углом. Эти особенности делают прилавок-витрину Emilie настоящим «стимулятором» увеличения продаж, что не раз было проверено на практике.



Преимущества Emilie

- Более экспозиционное пространство по сравнению с обычными прилавками-витринами
- Эффективное использование персонала
- Выкладка продуктов, способствующая увеличению продаж



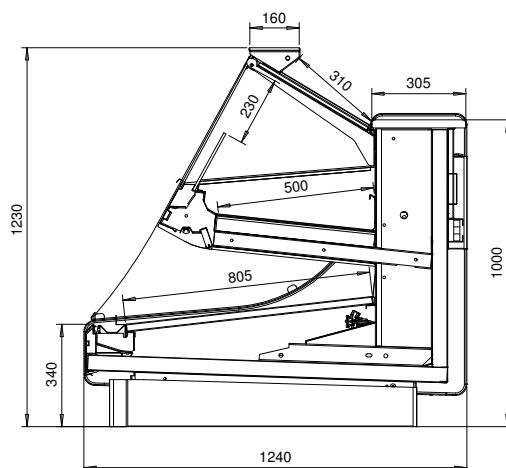
Технические характеристики



Длина по наружному контуру (мм)	1250, 1875, 2500, 3750
Высота по наружному контуру (мм)	1230
Глубина по наружному контуру (мм)	1240
Температурный диапазон	от +0 до +2 °C и от +2 до +4 °C
Хладагенты	R404, R744 (CO ₂), рассол

Emilie-SO-DD

°C от +0 до +2 и от +2 до +4



Стандартное оборудование

- Отдельные испарители для верхнего и нижнего ярусов
- Окрашенная боковая панель 33 мм
- Отдельный электронный термостат для верхнего и нижнего ярусов (в т.ч. отключающий термостат управления и оттаивания, реле времени оттаивания и индикатор температуры)
- Терморегулирующий вентиль для хладагента R404A, R744 (CO₂) и рассола
- Труба для слива талой воды по всей длине шкафа



Стекло впереди



Подъем стекла вверх



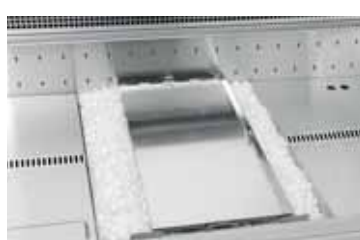
Перемещение стекла назад

Инновационный механизм, позволяющий трансформировать витрину из системы обслуживания продавцом в витрину самообслуживания.

Дополнительные принадлежности



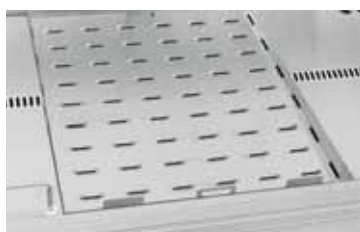
Разделочная доска



Поднос для гастрономических блюд



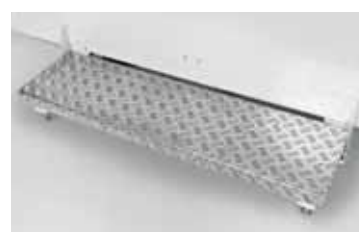
Чаша для раков



Решетка для чешуйчатого льда



Многофункциональный стеллаж



Складная подножка

- Ночная шторка
- Решетка для чешуйчатого льда
- Панель для выкладки
- Разделочная доска
- Подставка для весов 550 x 500 мм
- Поднос для гастрономических блюд 250 x 250 мм
- Поднос для гастрономических блюд 500 x 125 мм
- Поднос для гастрономических блюд 500 x 250 мм
- Чаша для раков 500 x 250 мм
- Чаша для раков 500 x 500 мм
- Многофункциональный стеллаж
- Складная подножка
- Акриловый разделитель для верхней полки

Преимущества



Витрина Emilie устанавливает новый стандарт для универсальных прилавков и обеспечивает широкую экспозицию товара в компактном размере.

- 1 Инновационный механизм установки стекла витрины спереди или сзади
- 2 Увеличенная экспозиционная площадь без увеличения площади основания
- 3 Различные варианты сочетания свежих и упакованных охлажденных продуктов
- 4 Благодаря эргономичному дизайну продукты легко достигаемы как для персонала, так и для покупателей
- 5 Светодиодная подсветка и большие стеклянные поверхности улучшают экспозицию товаров

История успеха: магазин «Kesko Supermarket Raisio Center», Финляндия

Витрина Emilie сочетает в себе характеристики прилавка с продавцом и прилавка для самообслуживания.

Владелец Kesko Supermarket Raisio Center Тимо Кёнття решил заменить все холодильные шкафы и тем самым зрительно расширить пространство своего магазина.

Тимо Кёнття оказался перед необходимостью заменить холодильное оборудование, поскольку у старых шкафов практически закончился срок службы. Еще он хотел, чтобы магазин выглядел просторным, и планировал повысить эффективность использования торговой площади и в то же время сделать помещение привлекательным.

В качестве поставщика владелец магазина выбрал компанию Viessmann, чьи холодильные решения отличаются открытым и современным дизайном и помогают оптимизировать использование торговых площадей. По мнению Тимо Кёнття, преимущества решений Viessmann заключаются в объеме размещаемых продуктов, эффективном потреблении электроэнергии и внешнем виде оборудования.

Преимущества двух видов прилавков в одном

В качестве прилавка для продажи продуктов была выбрана витрина Emilie. Верхняя полка витрины Emilie идеально подходит для продажи свежих охлажденных продуктов, а нижняя секция — для продажи запакowanych продуктов. Данная витрина способствует эффективному использованию торговой площади и значительно улучшает видимость продуктов.

Сочетание двух экспозиционных площадей в одной витрине Emilie позволяет легко обслуживать покупателей и быстро выбирать упакованную продукцию самостоятельно. После установки новой витрины продажи свежей упакованной продукции удвоились.

Благодаря оборудованию Viessmann Тимо Кёнття смог воплотить в жизнь свое видение магазина, создать ощущение простора, а также установить дополнительные ряды для размещения продукции.



Стильные витрины Emilie, установленные в рыбном и мясном отделах магазина Kesko Supermarket Raisio Center, помогли улучшить обзор продуктов и оптимизировать пространство в проходах.

Raisio Center — это крупнейший магазин сети Kesko Supermarket на юго-западе Финляндии.





Каталог изделий для систем охлаждения в магазине приложений App Store.

Австрия
Viessmann Ges.m.b.H.
Тел.: +43 72 42 623 81-100
info@viessmann.at
www.viessmann.at/kuehlsysteme

Дания
Norpe ApS
Тел.: +45 4120 5420
marketing@norpe.fi
www.norpe.dk

Эстония
Norpe Eesti Oü
Тел.: +372 675 5150
info@norpe.ee
www.norpe.ee

Финляндия
Norpe Oy
Тел.: +358 19 537 8000
marketing@norpe.fi
www.norpe.com
Norpe Suomi Oy
Тел.: +358 19 537 8000
marketing@norpe.fi
www.norpe.fi

Франция
Viessmann Technique du Froid S.à.r.l.
Тел.: +33 3 87291700
france@viessmann-refrigeration.com/fr
www.viessmann.fr

Германия
Viessmann Kuehlsysteme GmbH, Hof
Тел.: +49 9281 814-0
Viessmann Kuehlsysteme GmbH, Mainz
Тел.: +49 61315 7046-17
kuehlsysteme@viessmann.de
www.viessmann.de/kuehlsysteme

Латвия
Norpe, Латвия
Тел.: +371 6782 8449
info@norpe.lv
www.norpe.com

Норвегия
Norpe AS
Тел.: +47 3336 3500
post@norpe.no
www.norpe.no

Польша
Viessmann Systemy Chlodnicze Sp. z o.o.
Тел.: +48 22 882 0020
norpe@norpe.pl
www.viessmann.pl

Россия
Viessmann Group – Norpe, Москва
Norpe, Санкт-Петербург
Тел.: +7 499 277 1260
www.viessmann-refrigeration.com/ru

Швеция
Norpe AB
Тел.: +46 8 5941 1200
info@norpe.se
www.norpe.se

Швейцария
Viessmann (Schweiz) AG
Тел.: +41 56 418 67 11
info@viessmann.ch
www.viessmann.ch/kuehlsysteme

ОАЭ
Viessmann Middle East FZE
Тел.: +971 43724247
refrigeration@viessmann.ae
www.viessmann.ae/refrigeration

Великобритания
Viessmann Refrigeration Systems Limited
Тел.: +44 1952 457157
sales@viessmann-coldtech.co.uk
www.viessmann.co.uk