

CRYSPI

Холодильное оборудование
со встроенным агрегатом

Холодильные шкафы и столы

Нейтральное оборудование

ITALFRIGO

Оборудование для выносного
холодоснабжения

ITALFROST

Морозильные лари
и лари-бонеты

STAHLER

Торговые стеллажи
Кассовые модули и боксы

**Торговое
оборудование
для бизнеса**





Торговый дом «КРИСПИ»

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

для малого и среднего бизнеса в сегменте
HORECA и RETAIL

Холодильное оборудование
со встроенным агрегатом

Оборудование
для выносного холодоснабжения

Морозильные лари
и лари-бонеты

Холодильные шкафы и столы,
нейтральное оборудование

Торговые стеллажи,
кассовые модули и боксы

Содержание

5	Торговый дом «КРИСПИ»
6	История компании
8	Торговые марки
10	Производство
	Оборудование со встроенным агрегатом
12	Холодильные витрины
15	Кондитерские витрины
16	Холодильные стеллажи
20	Морозильные лари
20	Морозильный шкаф
21	Лари-бонеты
21	Надстройки для бонеты
	Оборудование для выносного холодоснабжения
24	Холодильные витрины
28	Холодильные стеллажи
29	Морозильные шкафы
32	Стеллажные системы
35	Кассовые модули и боксы
	Технологическое и нейтральное оборудование
38	Охлаждаемые столы
39	Холодильные шкафы
40	Нейтральное оборудование
44	Наши клиенты
46	Наши проекты
48	Сервис
50	Контакты



Торговый дом «КРИСПИ» – поставщик торгово-холодильного оборудования производства «Озёрской Промышленной Компании» (ОПК), осуществляет оснащение предприятий малого и среднего бизнеса в сегменте HoReCa и Retail. Оборудование наших торговых марок CRYSPI, ITALFRIGO, ITALFROST, STAHLER на протяжении многих лет занимает лидирующие позиции как в России, так и в странах СНГ.

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

Работаем на российском рынке с 1999 года – накоплен большой практический опыт.

Являемся официальным представителем производственного комплекса ОПК – предлагаем выгодные ценовые условия и качественный сервис для наших партнёров и клиентов.

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

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

Представительства во всех регионах России – от Калининграда до Южно-Сахалинска, а так же в странах СНГ и Ближнего зарубежья – в Республике Беларусь, Казахстане, Узбекистане, Армении, Грузии, Литве, Кыргызстане, Таджикистане, Республике Молдова, Украине и Польше.

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

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



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 EUROSHP

Новые модельные ряды столов с нижним расположением агрегата

1999

Производство отечественного холодильного оборудования



2002

Производство «Озёрская Промышленная Компания» (ОПК)

Расширение производства и ассортимента продукции, переезд в г. Озёры, МО, площадь 20 000 кв.м., 15 000 кв.м. (склады)

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

Сегодня ассортимент продукции ТДК представлен ТМ:
CRYSPI, ITALFROST, ITALFRIGO, STAHLER

Представители ТДК – от Калининграда до Южно-Сахалинска,
в Белоруссии, Казахстане, Узбекистане, Армении, Грузии, Литве...

2019

Модернизация станочного парка производства

Обновление станочного парка
и приобретение новых
современных станков:
лазер для оргстекла, станция
по заправке пропаном, пресс под
выносное оборудование

Выпуск новинок:
лари и лари-бонеты
с хладагентом R290
(пропан), холодильные
стеллажи RIMINI,
горки UNIT
с кассетным модулем,
столы с охлаждаемой
поверхностью,
«рыба на льду»


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

Новая торговая марка
холодильного оборудования
для выносного холодоснабжения

Начало серийного
производства закрытых
ларей-бонет


2014

Оптимизация Торгового дома «КРИСПИ»

Департамент ключевых клиентов – прямое
взаимодействие с операторами рынка
Проектный отдел – уникальная
автоматизация расчетов оборудования
для магазинов


2012

Продакт-менеджеры – специалисты
по доработке, развитию и выпуску новинок

Ассортимент и торговые марки

Сегодня ассортимент продукции Торгового дома «КРИСПИ» представлен 4 торговыми марками: CRYSPI, ITALFRIGO, ITALFROST, STAHLER.



CRYSPI – холодильное оборудование со встроенным агрегатом, технологическое и нейтральное оборудование

STAHLER – торговые стеллажные системы и модули, кассовые боксы



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 и боксы
- 5. Нейтральное оборудование
- 6. Технологическое оборудование

Модельные линейки

CRYSPI	Gamma	GammaQ	Gelato	Octava	OctavaU	OctavaQ	SonataQ	Magnum	Elegia	ElegiaQ	ElegiaSelf	Adagio	AdagioQ	AdagioSelf	Alt	Solo	Unit
ITALFRIGO	Veneto	VenetoQuadro	VenetoCrystal	ToscanaQuadro	Rimini	Lazio	Milan										
STAHLER	Praktish	Ecoline	Bakery	Garden	Flex	Kaiser											

1. Оборудование со встроенным агрегатом



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

2. Оборудование для выносного холодоснабжения



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 и кассовые боксы



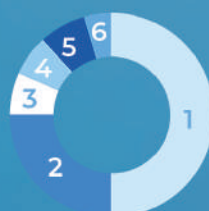
1. Стеллажи торговые (пристенные, угловые, островные, торцевые)
2. Специализированные системы
3. Фруктово-овощные модули
4. Прикассовые модули
5. Кассовые боксы

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. Салатетты
5. Столы со столешницей (с гранитной, с охлаждаемой)
6. Столы для рыбы на льду

Производство ОПК

«Озёрская Промышленная Компания» (ОПК) – высокотехнологичный комплекс с более чем 20-летним производственным опытом, ориентированный на изготовление профессионального торгового оборудования для HoReCa и Retail. Специализируется на выпуске холодильного, технологического 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 высочайшего качества.

1999 – год основания производства

Площадь заводской территории

Площадь производства

Масштаб складского комплекса

Численность персонала

Ассортимент выпускаемой продукции

20 лет

7 га

20 000 м²

15 000 м²

1 000 человек

1 000 наименований



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 и дизайнерского бюро. В штате данного подразделения трудятся опытные высококвалифицированные конструктора, 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 строгом соответствии с ГОСТ

Демонстрационный зал

На производственной площадке ОПК расположен демонстрационный зал, в котором представлена продукция основных моделей наших торговых марок. Это постоянно действующая и обновляющаяся экспозиция, охватывающая практически все направления по оснащению торговых площадей различного формата.

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 HoReCa и Retail



GAMMA

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

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

GAMMA Quadro

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины кубического дизайна

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



GAMMA Quadro Self

открытая среднетемпературная витрина самообслуживания

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



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 1800мм
- 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 U LX

средне-и средненизкотемпературные витрины

- глубина выкладки: 505 мм
- длина: 1200, 1500 и 1800мм
- температурный режим: 0...+7, -6...+6°C

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 – 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

OCTAVA

Холодильные витрины



SONATA

Холодильные витрины

MAGNUM

Холодильные
и тепловые витрины



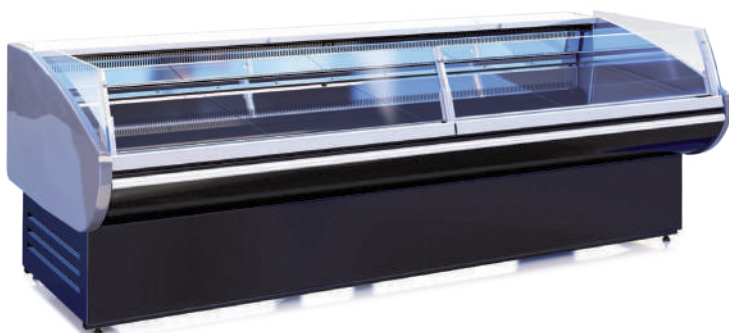
Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

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, 3750мм
- 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, 3750мм
- температурный режим: 0...+7°C
- угловые модули: IC, ОС

MAGNUM H

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

- глубина выкладки: 860мм
- длина: 1250мм
- температурный режим: до +60°C



Стандартные цвета RAL
для витрин ELEGIA:



1001, 8002, орех

Стандартные цвета RAL
для витрин ELEGIA Premium:



3486, орех

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



ELEGIA / ELEGIA Premium

классические кондитерские витрины с гнутым фасадным стеклом и декоративными панелями из ЛДСП

- глубина выкладки: 570 мм
- длина: 1240мм (ELEGIA); 940, 1240мм (ELEGIA Premium)
- температурный режим: +1...+10 °С
- угловые модули: ELEGIA Premium OC
- неохлаждаемая витрина-прилавок: ELEGIA KNP, ELEGIA Premium KNP



Стандартные цвета RAL : 9010/9005

ELEGIA Self/ ELEGIA Quadro

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

- глубина выкладки: 484 мм
- длина: 850, 1000, 1250 мм
- температурный режим: +1...+10 °С



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 °С

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 °С



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 Quadro легко компонуются между собой, а совместно 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 Quadro

кондитерская витрина кубического дизайна

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

ALT

Холодильные стеллажи



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

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 – 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: 1250, 1875 мм
- температурный режим: +1...+10 °С

SOLO DG

среднетемпературная горка с дверьми (стеклопакет)

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

SOLO

Холодильные стеллажи

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



UNIT

Холодильные горки



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



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

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

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.





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 (гнутое стекло) 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+



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+



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



ANZIO

Морозильный шкаф



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

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 °C
- площадь выкладки: 6 кв.м



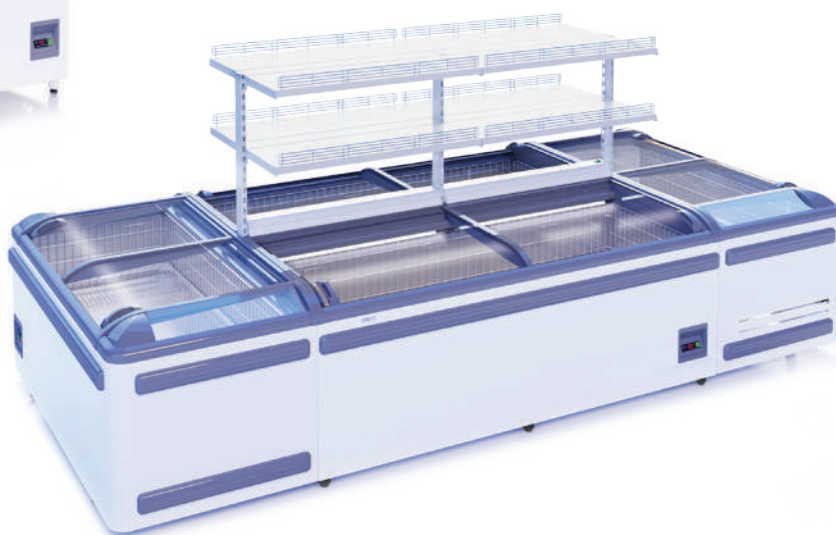


Окраска корпуса в любой цвет по RAL
(внутри и снаружи)



Возможные цвета короны

Лари-бонеты со встроенным статическим холодо-снабжением 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: 1121, 922, 799 л
- температурный режим: -18... -25, -6...+6, +2...+8 °С

ITALFROST

Лари-бонеты



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



CORSA

Надстройка для бонеты

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

Морозильные лари и лари-бонеты

Компактное расположение и возможность различной компоновки оборудования низкого холода позволяет эффективно использовать торговые площади. А использование супер-структур и надстроек повышает товароборот без увеличения торговой площади.





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 - среднетемпературные витрины с глубиной выкладки 960 мм для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортимента в магазинах различного формата

VENETO

классическая среднетемпературная витрина

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



VENETO Self

среднетемпературная открытая витрина (витрина самообслуживания)

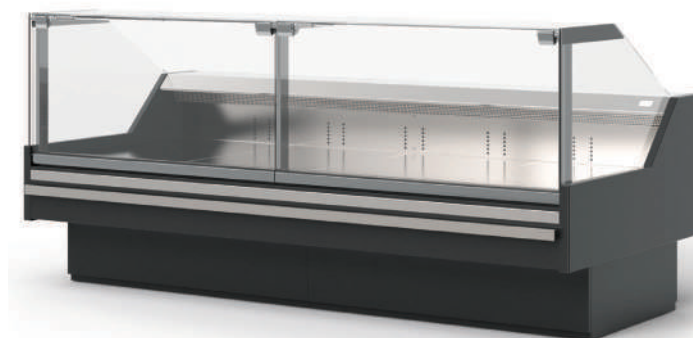
- глубина выкладки (верхней/нижней полки): 960 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 °С
- имеет угловые модули: IC, OC

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



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



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 °С

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 °С



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 °С

VENETO CRYSTAL – среднетемпературные холодильные витрины кубической формы с полностью прозрачными боковинами 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, ОС



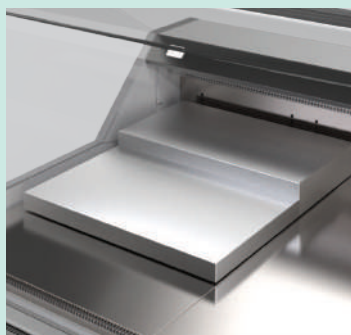
VENETO Crystal Self

среднетемпературная открытая витрина

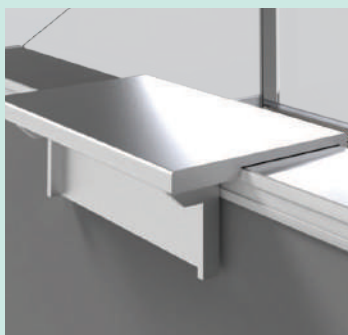
- глубина выкладки: 960 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+5 °С
- имеет угловые модули: IC, ОС



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.



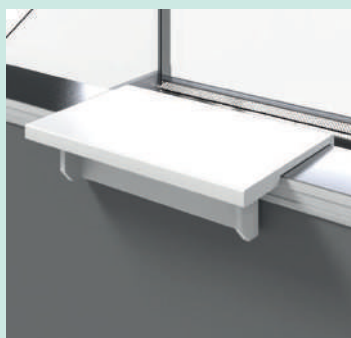
Трёхуровневые поддоны



Подставки под инструменты



Подставка для ножей



Подставка под весы



Держатель для пакетов



Держатель для бумаги

TOSCANA Q – среднетемпературные и тепловые витрины кубического дизайна для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортиментного ряда в магазинах средней и большой площади

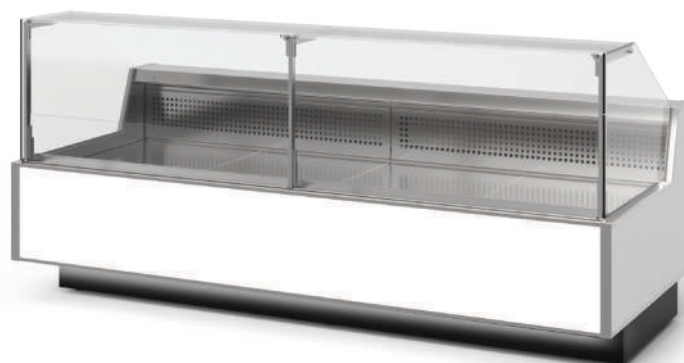
TOSCANA

Холодильные витрины

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 Quadro BM (тепловая, мармит)

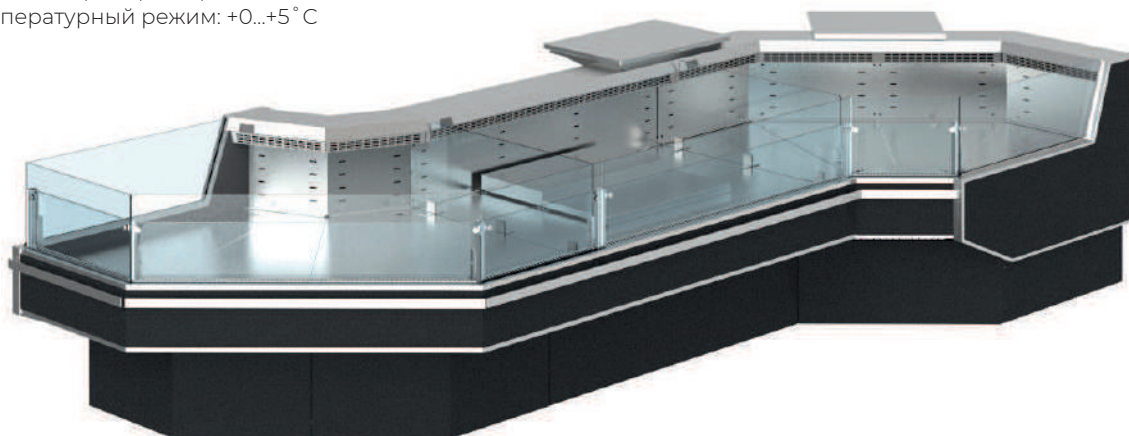
тепловая витрина кубического дизайна для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов, применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, в местах быстрого питания

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

TOSCANA Quadro Self

среднетемпературная открытая витрина кубического дизайна

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



RIMINI

Холодильные стеллажи



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

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

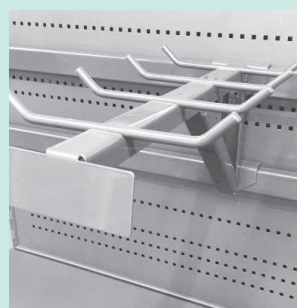
- высота 2000, 2200 мм
- глубина: 700, 880, 1000 мм
- длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
- температурный режим: +1...+2, +2...+4, +4...+6°C



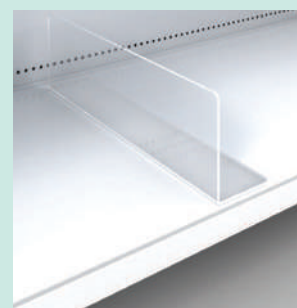
Зеркало FV



Крючки на балке



Крючки под колбасы



Разделитель объема



LAZIO

Холодильные стеллажи

LAZIO

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 – морозильный шкаф для экспозиции и хранения продукции глубокой заморозки в магазинах среднего и крупного форматов



- глубина выкладки (навесные полки/нижняя полка): 500/570 мм
- длина: 1562, 2343, 3124, 3905 мм
- температурный режим: -24...-18°C



Ограничитель плексиглас



Ограничитель проволочный



Ценникодержатель



Отбойник

Оборудование для выносного холодоснабжения

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.





Отдел по работе с сетевыми клиентами

sales@cryspi.ru



ECO LINE

Торговые стеллажи



Стандартные цвета RAL: 9016, глянец

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

Преимущества стеллажных систем STANLER:

- высокие нагрузочные характеристики (использование высокопрочной стали и замкнутого контура 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 – 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:

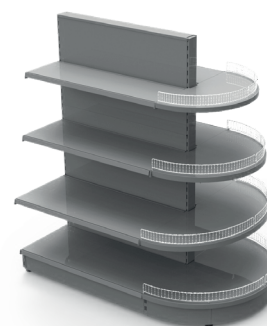
- высокие нагрузочные характеристики за счет сварного соединения узла «стойка-база»
 - увеличенный объем выкладки за счет более низкого основания (100 мм)
 - простой и быстрый монтаж (благодаря сварному конструктиву опоры)
-
- стеллаж пристенный – длина секций 665, 1000, 1250, 1330мм; глубина базы 370, 470 мм; стойка с сечением 60x30, 80x30мм; 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, 470мм; длина секции 665, 1000, 1250 мм
 - стеллаж торцевой – высота 1600, 1800, 2250 мм; глубина базы 370, 470мм; длина секции 1000 мм

PRAKTISH

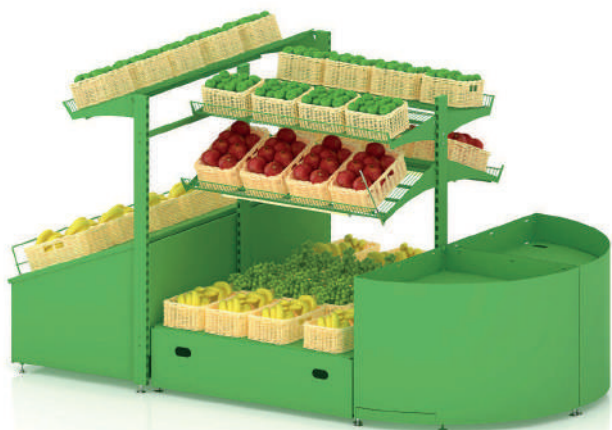
Торговые стеллажи

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.

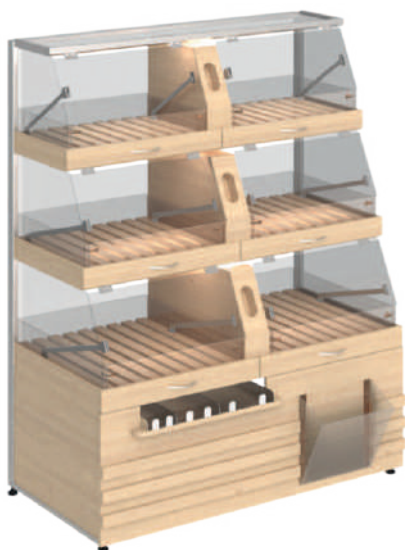


Овощные развалы – предназначены для хранения и эффективной демонстрации овощей и фруктов в магазинах различных форматов. Обеспечивают наилучшую обзорность и простой доступ к продукции. В зависимости от площади торгового зала, возможна компоновка отдельных модулей или их самостоятельное использование.



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 предлагаем различные модели хлебных стеллажей – различные размеры, модификации, цветовые решения, комплектация аксессуарами, варианты используемых материалов.



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.



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 1000мм, 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

Серия стеллажей LAGER 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



FLEX – кассовые боксы, служащие рабочей зоной кассира, удобны и функциональны – позволяют подключать POS-системы и дополнительные устройства: весовые модули, ридеры для магнитных карт, детекторы валют.



Стандартные цвета RAL: 7035, 1021, 6018, 7043, 3002
Стандартная текстура поверхности: шлифованная / рифлёная нержавеющая сталь



- кассовый бокс без транспортера и без накопителя – длина 1400, 1500, 1700 и 1900 мм
- кассовый бокс без транспортера с узким накопителем - длина 1400, 1500, 1700 и 1900 мм
- кассовый бокс без транспортера с широким накопителем - длина 1400, 1500, 1700 и 1900 мм



Стандартные цвета RAL: 7040
Стандартная текстура поверхности: клён

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.

- 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



FLEX

Кассовые боксы

KAISER

Кассовые модули

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 к повышенным нагрузкам, обширного ассортимента аксессуаров и дополнительных опций, а так же за счет стильного современного дизайна и эргономичности исполнения.





Отдел дилерских продаж
dealers@cryspi.ru



CRYSPI

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(гастронорм) / 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



Холодильные шкафы предназначены для предприятий общественного питания для хранения охлажденных полуфабрикатов, молочных продуктов, кулинарии и кондитерских изделий.

CRYSPI Холодильные шкафы

СЕРИЯ OPTIMAL – одно- и двухдверные шкафы



с верхним / нижним расположением агрегата
 полезный объем: 500, 700, 1000, 1400 л
 температурный режим:
 среднетемпературный 0...+7°C
 средне-низкотемпературный -6...+6°C
 низкотемпературный -18°C

СЕРИЯ VISION – однодверные шкафы
с остеклением

полезный объем: 400 л
 с баннером / без баннера
 температурный режим: 0...+7°C



СЕРИЯ CHEF – одно- и двухдверные шкафы



с верхним / нижним расположением агрегата
 полезный объем: 500, 700, 1000, 1400 л
 температурный режим:
 среднетемпературный 0...+7°C,
 средне- низкотемпературный -6...+6°C
 низкотемпературный -18°C

CRYSPI

Нейтральное и вспомогательное оборудование

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

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

для разделки и обработки пищевых продуктов, а так же в качестве дополнительной рабочей поверхности 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
- раковины
- 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

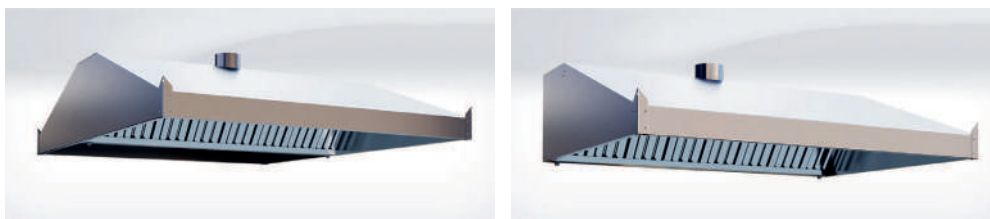
используются на пищевых предприятиях любого формата для размещения кастрюль, котлов, баков. Оборудование обладает высокой грузоподъемностью, устойчивостью и долговечностью.

- 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, 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 двери купе / двери распашные
- шпильки
- тележки



Технологическое и нейтральное оборудование

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





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 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 всегда 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

Торговый дом «КРИСПИ» является авторизованным поставщиком продукции для METRO.

ТДК входит в ограниченный круг производителей оборудования для готовых решений магазиностроения. Если вы планируете открыть магазин формата «у дома» – слаженная команда Торгового дома «КРИСПИ» и METRO помогут вам сделать это максимально быстро и эффективно.

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

Торговый дом «КРИСПИ», на базе современного заводского комплекса «Озёрской Промышленной Компании» – производит торговое холодильное и стеллажное оборудование согласно проекту.

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





Отдел развития сетевого Ретейла
project@cryspi.ru



Сервис

Комплексное оснащение

Торговый дом «КРИСПИ» совместно с партнерами осуществляет 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, заинтересовавшего клиента.

Технологическая поддержка

Технологическая поддержка осуществляется высокопрофессиональными штатными специалистами Торгового дома «КРИСПИ» или специалистами наших сертифицированных партнеров. 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@cryspi.ru





Торговый дом «КРИСПИ»

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 комплектующих и запасных частей
zip@cryspi.ru

Отдел качества и сервисной поддержки
servise@cryspi.ru

www.cryspi.ru



#cryspi.ru

В производстве оборудования используются высококачественные материалы и комплектующие ведущих мировых производителей. Вся 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, торгового, 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 в кратчайшие сроки обеспечивать своевременные отгрузки продукции.

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 конструктора 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, работающие на узнаваемость бренда.



Торговый дом «КРИСПИ»

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.ru

