

תשכ"ד פתח תקוה



2024

Когда магазин – произведение искусства

MAGMA™ – торговая марка, объединяющая в себе передовые технологии в области дизайна и производства торгового оборудования.
Сегодня под брендом **MAGMA™** выпускается широкий ассортимент оборудования, которое сделает Ваш магазин уникальным.



Дизайн

Дизайнеры **MAGMA™** стремятся создавать оборудование, которое будет подчеркивать уникальность Вашего магазина. Мы хотим, чтобы оборудование привлекало покупателей к продуктам, делая их хорошо заметными и легко доступными. Чтобы достичь этих целей мы постоянно работаем над увеличением площади экспозиции и ищем возможности для лучшей демонстрации продуктов.



Надежность

Мы уверены, что у наших покупателей много хлопот. Ведь управлять магазином – непростая задача.

Поэтому мы уделяем особое внимание безопасной и стабильной работе нашего оборудования. Мы используем качественные материалы и надежные компоненты. Оборудование **MAGMA™** приятно удивит Вас стабильностью и не отнимет самого ценного – времени.



Бережливость

В оборудовании **MAGMA™** нет ничего лишнего. Это не просто минималистичный современный дизайн, но и рациональность. Благодаря использованию новейших технологий наше оборудование сочетает эффективность охлаждения при экономичном энергопотреблении. Благодаря бережливому подходу мы можем разумную цену и низкие расходы в эксплуатации.



CRETE

Охлаждаемая горка

Размеры:

1250, 1900, 2500, 3750, торцевая

Для демонстрации продуктов:

Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go



CRETE

	1250	1900	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x1050x 2200 (2000)	1875x1050x 2200 (2000)	2500x1050x 2200 (2000)	3750x1050x 2200 (2000)	2100x1050x 2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,8	2,7	3,5	5,3	3,0
Площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	4,7	7,1	9,5	14,3	8
Вес, кг	135	200	240	345	210
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2				
Температура продуктов	-1 / +5°C				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	D				
Среднее электропотребление, kW/день	1,3	2,4	2,59	3,89	2,4
Холодопроизводительность, kW	1,7	2,5	3,3	5,0	2,7

CRETE

NANO

	1250	1900	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x740x 2200 (2000)	1875x740x 2200 (2000)	2500x740x 2200 (2000)	3750x740x 2200 (2000)	2100x740x 2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,1	1,6	2,2	3,3	1,6
Площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	3,6	5,4	7,3	10,9	5,4
Вес, кг	115	170	210	300	190
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2				
Температура продуктов	-1 / +5°C				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	D				
Среднее электропотребление, kW/день	2,16	3,26	4,32	6,48	3,26
Холодопроизводительность, kW	1,2	1,86	2,75	3,7	1,86

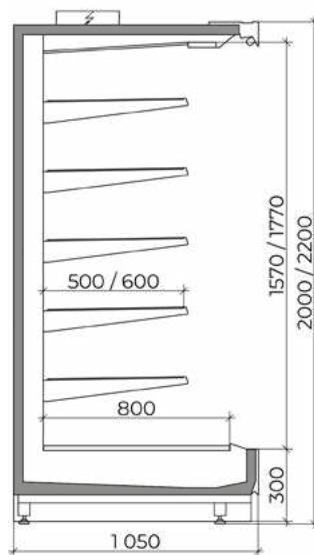
CRETE

COMPACT

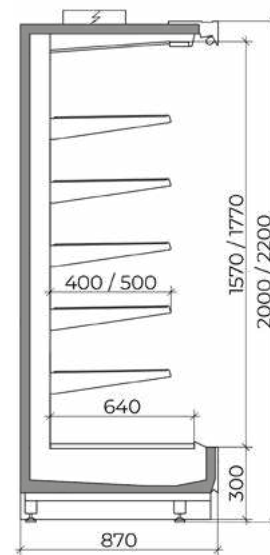
	1250	1900	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x870x 2200 (2000)	1875x870x 2200 (2000)	2500x870x 2200 (2000)	3750x870x 2200 (2000)	1875x870x 2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,4	2,0	2,7	4,0	2,0
Площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	4,6	6,9	9,2	13,8	6,9
Вес, кг	130	180	220	320	200
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2				
Температура продуктов	-1 / +5°C				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	D				
Среднее электропотребление, kW/день	1,3	2,4	2,59	3,89	2,4
Холодопроизводительность, kW	1,3	2,0	2,7	4,0	2,0

CRETE

COMPACT

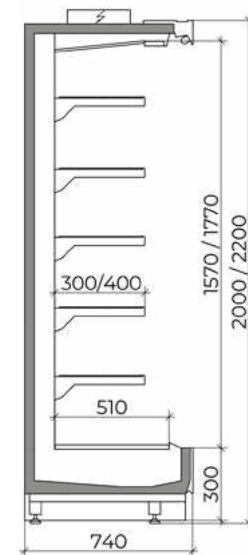


NANO



CRETE

COMPACT



CRETE DG

Охлаждаемая горка
с дверьми

Размеры:

1250, 1900, 2500, 3750, торцевая

Для демонстрации продуктов:

Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go



CRETE DG

	1250	1900	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x1050x2200 (2000)	1875x1050x2200 (2000)	2500x1050x2200 (2000)	3750x1050x2200 (2000)	2100x1050x2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,8	2,7	3,5	5,3	3,0
Площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	4,7	7,1	9,5	14,3	8
Вес, кг	185	260	325	480	280
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2				
Температура продуктов	-1 / +5°C				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	B				
Среднее электропотребление, kW/день	1,3	2,4	2,59	3,89	2,4
Холодопроизводительность, kW	0,7	1,1	1,5	2,2	1,3

CRETE

NANO DG

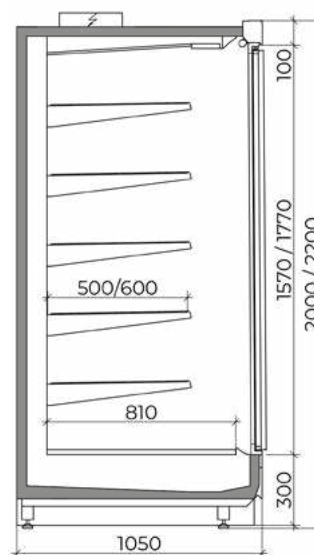
	1250	1900	2500	3750
Габариты (LxDxH)	1250x740x2200 (2000)	1875x740x2200 (2000)	2500x740x2200 (2000)	3750x740x2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,1	1,6	2,2	3,3
Площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	3,62	5,54	7,39	10,92
Вес, кг	165	240	305	440
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	M2			
Температура продуктов	-1 / +5			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	B			
Среднее электропотребление, kW/день	1,3	2,4	2,59	3,89
Холодопроизводительность, kW	0,52	0,86	1,14	1,76

CRETE

COMPACT DG

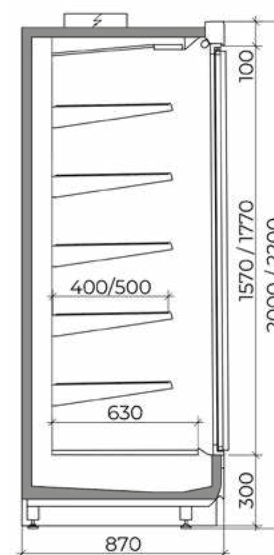
	1250	1900	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x870x2200 (2000)	1875x870x2200 (2000)	2500x870x2200 (2000)	3750x870x2200 (2000)	1875x870x2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,4	2,0	2,7	4,0	2,0
Площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	4,55	6,92	9,1	13,65	7,65
Вес, кг	180	250	315	460	270
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2				
Температура продуктов	-1 / +5°C				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	B				
Среднее электропотребление, kW/день	1,3	2,4	2,59	3,89	2,4
Холодопроизводительность, kW	0,55	0,90	1,25	1,85	0,92

CRETE DG



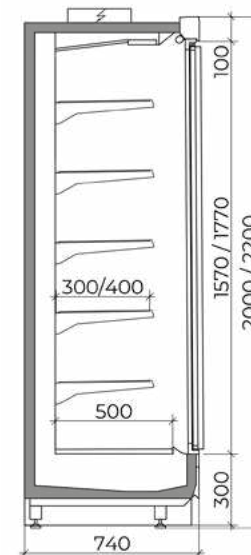
CRETE

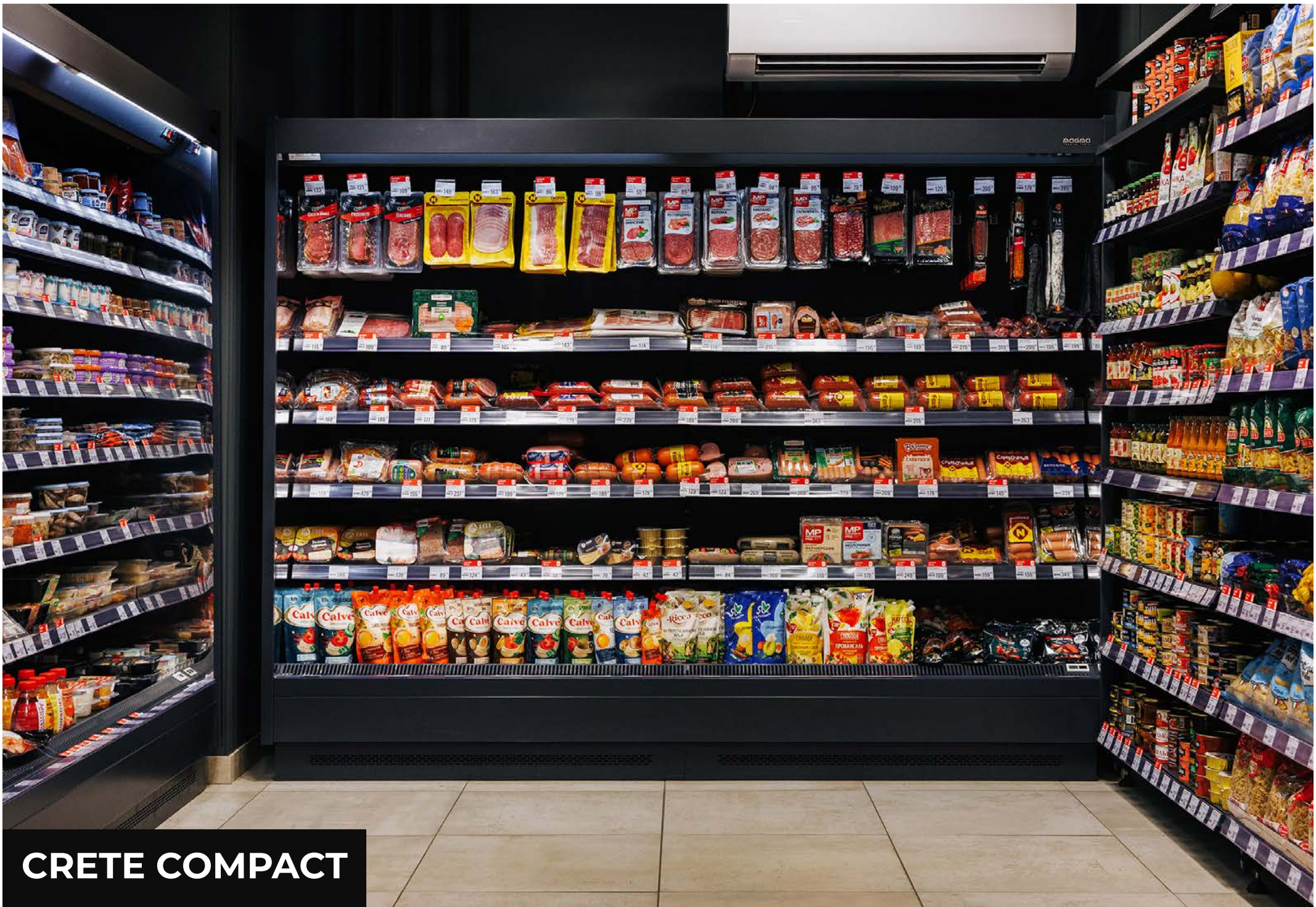
COMPACT DG



CRETE

NANO DG





CRETE COMPACT



вторые блюда
second courses

taste of

КУСОЧКИ

САУСЫ
sauces

CRETE NANO DG

CRETE NT

Морозильный шкаф

Размеры:

1250, 1900, 2500, 3750

Для демонстрации продуктов:

Заморозка, мороженое



CRETE NT

	1250	1900	2500	3750
Габариты (LxDxH)	1250x1050x2200 (2000)	1875x1050x2200 (2000)	2500x1050x2200 (2000)	3750x1050x2200 (2000)
Полезный объем, м³	1,3	1,94	2,6	3,9
Площадь выкладки (6 уровней полок), м²	4,66	6,96	9,32	13,98
Вес, кг	235	350	420	600
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	L1 (-18)			
Температура продуктов	-18°C			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	C			
Среднее электропотребление, кВт/день	12,9	18,7	24,4	34,4
Холодопроизводительность, kW	0,8	1,2	1,6	2,4

CRETE NT

NANO

	1250	1900	2500	3750
Габариты (LxDxH)	1250x740x2200 (2000)	1875x740x2200 (2000)	2500x740x2200 (2000)	3750x740x2200 (2000)
Полезный объем, м³	0,85	1,27	1,7	2,55
Площадь выкладки (6 уровней полок), м²	3,02	4,53	6,04	9,06
Вес, кг	215	315	380	545
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	L1 (-18)			
Температура продуктов	-18°C			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	B			
Среднее электропотребление, кВт/день	12,4	17,9	23,4	32,7
Холодопроизводительность, kW	0,65	1	1,3	1,95

CRETE NT

COMPACT

	1250	1900	2500	3750
Габариты (LxDxH)	1250x870x2200 (2000)	1875x870x2200 (2000)	2500x870x2200 (2000)	3750x870x2200 (2000)
Полезный объем, м³	1,3	1,94	2,6	3,78
Площадь выкладки (6 уровней полок), м²	4,66	6,96	9,32	11,39
Вес, кг	235	350	420	575
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	L1 (-18)			
Температура продуктов	-18°C			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	C			
Среднее электропотребление, кВт/день	12,7	18,4	24	33,6
Холодопроизводительность, kW	0,7	1	1,4	2,1

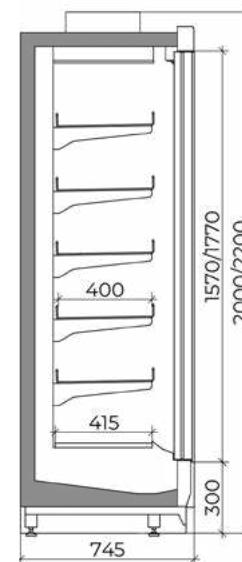
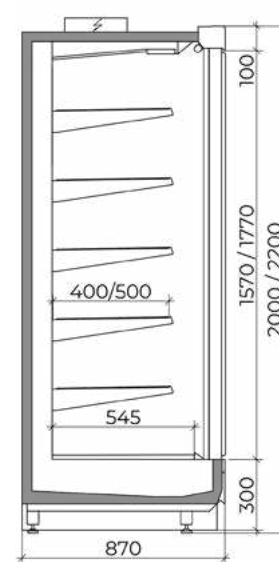
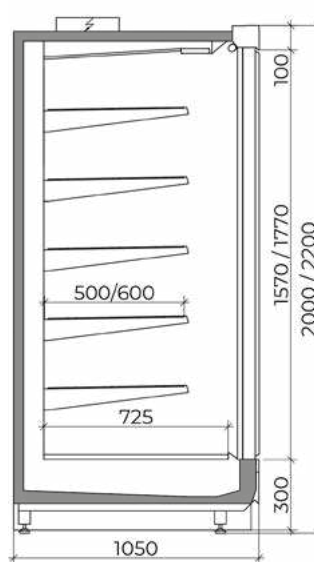
CRETE NT

CRETE NT

COMPACT

CRETE NT

NANO





CRETE NT COMPACT

Замороженные
полуфабрикаты

Заморозили для вас
любые вкусы

Из-под лопаты салаты
и бан в корзину

Фрукты

Сезонные
специалы

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



CRETE NT

САУМАН

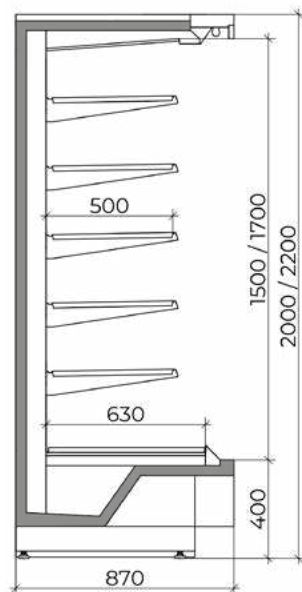
Охлаждаемая горка
со встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500

Для демонстрации продуктов:
Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go

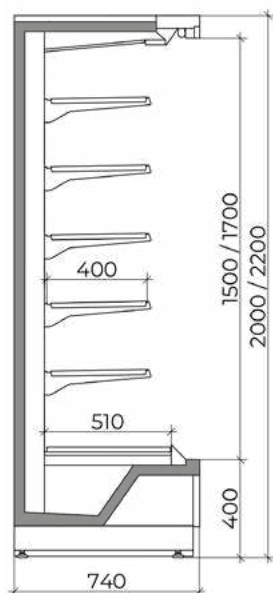


CAYMAN



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x870x 2200 (2000)	1875x870x 2200 (2000)	2500x870x 2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,7	2,5	3,3
Общая площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	5,5	8,3	11
Вес, кг	190	245	360
Хладагент	R290		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH или 40% / 70%		
Температурный класс	M2 (-1..+7)		
Температура продуктов	0...+2°C, +2...+4°C		
Эл. параметры	230 V / 1 ph / 50 Hz		400 V / 3 ph / 50 Hz
Индекс эффективности	D		
Среднее электропотребление, кВт/день	22,9	34,7	44,3
Максимальная мощность, kW	1,18	1,67	2,35

CAYMAN NANO



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x870x 2200 (2000)	1875x870x 2200 (2000)	2500x870x 2200 (2000)
Полезный объем, dm	1060	1590	2120
Общая площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	4,75	7,20	9,50
Вес, кг	175	220	325
Хладагент	R290		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH или 40% / 70%		
Температурный класс	M2 (-1..+7)		
Температура продуктов	0...+2°C, +2...+4°C		
Эл. параметры	230 V / 1 ph / 50 Hz		400 V / 3 ph / 50 Hz
Индекс эффективности	D		
Среднее электропотребление, кВт/день	22,9	34,7	44,3
Максимальная мощность, kW	1,18	1,67	2,35

CAYMAN DG

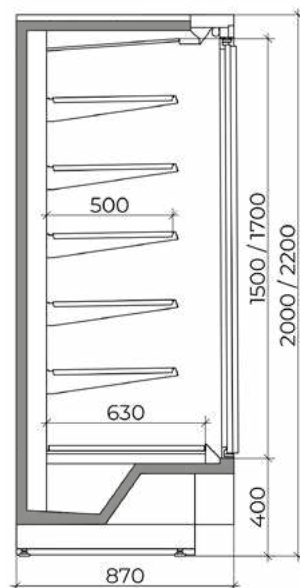
Охлаждаемая горка
со встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500

Для демонстрации продуктов:
Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go

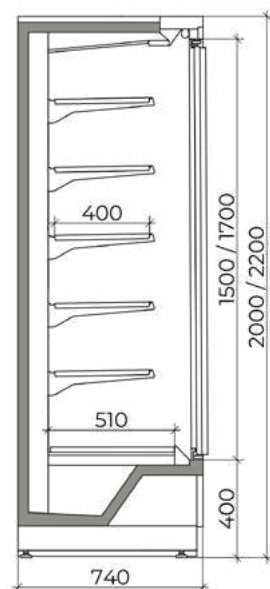


CAYMAN DG



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x870x 2200 (2000)	1875x870x 2200 (2000)	2500x870x 2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1,7	2,5	3,3
Общая площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	5,5	8,3	11
Вес, кг	235	310	450
Хладагент	R290		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH или 40% / 70%		
Температурный класс	M2 (-1..+7)		
Температура продуктов	0...+2°C, +2...+4°C		
Эл. параметры	230 V / 1 ph / 50 Hz		400 V / 3 ph / 50 Hz
Индекс эффективности	B		
Среднее электропотребление, кВт/день	12,3	18,3	23,9
Максимальная мощность, kW	1,23	1,72	2,42

CAYMAN NANO DG



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x870x 2200 (2000)	1875x870x 2200 (2000)	2500x870x 2200 (2000)
Полезный объем, dm	1060	1590	2120
Общая площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	4,75	7,20	9,50
Вес, кг	235	310	450
Хладагент	R290		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH или 40% / 70%		
Температурный класс	M2 (-1..+7)		
Температура продуктов	0...+2°C, +2...+4°C		
Эл. параметры	230 V / 1 ph / 50 Hz		400 V / 3 ph / 50 Hz
Индекс эффективности	B		
Среднее электропотребление, кВт/день	12,3	18,3	23,9
Максимальная мощность, kW	1,23	1,72	2,42



CAYMAN

Из охлажденного мяса



CAYMAN DG

CAYMAN NT

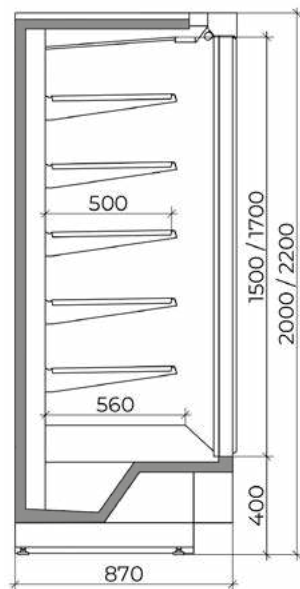
Морозильный шкаф
со встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500

Для демонстрации продуктов:
Заморозка, мороженое

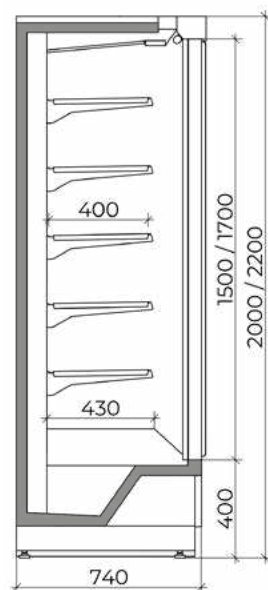


CAYMAN NT



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x870x 2200 (2000)	1875x870x 2200 (2000)	2500x870x 2200 (2000)
Полезный объем, м ³	1	1,6	2,1
Общая площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	3,8	5,7	7,6
Вес, кг	260	340	485
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH или 40% / 70%		
Температурный класс	L1 (-18)		
Температура продуктов	-18°C		
Эл. параметры	220 V	380 V	220 V / 380 V
Индекс эффективности	C		
Среднее электропотребление, кВт/день	28,31	37,40	54,75
Максимальная мощность, кВт	2,14	3,29	3,5

CAYMAN NANO NT



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x740x 2270	1875x740x 2270	2500x740x 2270
Полезный объем, м ³	0,8	1,2	1,6
Общая площадь выкладки (6 уровней полок), м ²	3	4,5	6
Вес, кг	250	330	475
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH или 40% / 70%		
Температурный класс	L1 (-18)		
Температура продуктов	-18°C		
Эл. параметры	220 V	380 V	220 V / 380 V
Индекс эффективности	C		
Среднее электропотребление, кВт/день	28,31	37,40	54,75
Максимальная мощность, кВт	2,14	3,29	3,5

CUBA SV

Холодильная
полувертикальная горка

Размеры:

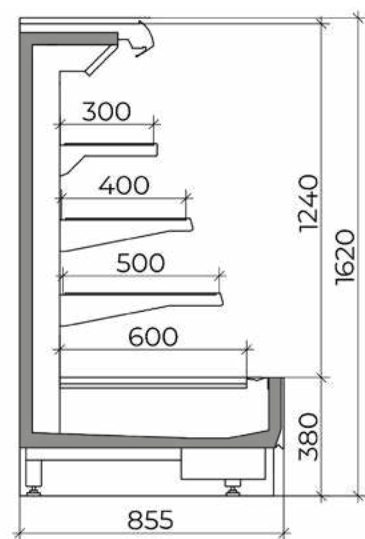
1250, 1900, 2500, 3750, торцевая

Для демонстрации продуктов:

Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go



CUBA SV



	1250	1900	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x855x 1620	1875x855x 1620	2500x855x 1620	3750x855x 1620	2100x855x 1620
Полезный объем, м ³	0,54	0,81	1,08	1,62	0,81
Площадь выкладки, м ²	2,24	3,36	4,49	6,73	3,36
Вес, кг	105	165	215	320	185
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2				
Температура продуктов	-1 / +5				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	B				
Среднее электропотребление, kW/день	2,47	3,44	3,71	5,81	3,44
Холодопроизводительность, kW	1,3	2	2,6	3,9	2

CUBA SV DG

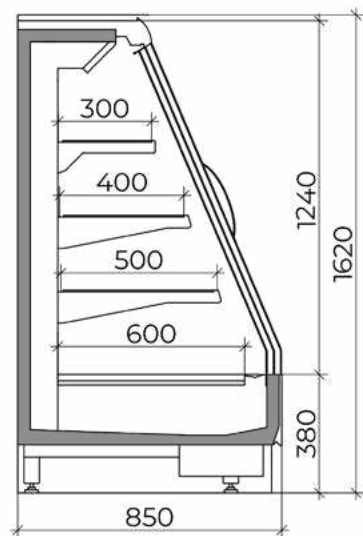
Холодильная
полувертикальная горка
с дверьми

Размеры:
1250, 1900, 2500, 3750, торцевая

Для демонстрации продуктов:
Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go



CUBA SV DG



	1250	1900	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x850x 1620	1875x850x 1620	2500x850x 1620	3750x850x 1620	2100x850x 1620
Полезный объем, м ³	0,54	0,81	1,08	1,62	0,81
Площадь выкладки, м ²	2,24	3,36	4,49	6,73	3,36
Вес, кг	145	215	280	405	355
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2				
Температура продуктов	-1 / +7				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	B				
Среднее электропотребление, кВт/день	2,47	3,44	3,71	5,81	3,44
Холодопроизводительность, kW	0,55	0,85	1,1	1,6	0,89

КАТРАН Н-1600

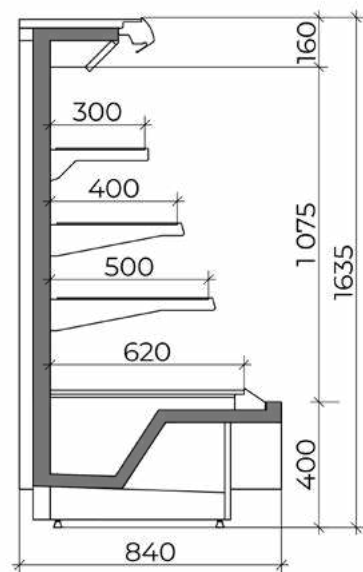
Холодильная
полувертикальная горка
со встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500

Для демонстрации продуктов:
Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go



KATRAN H-1600



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x840x 1635	2500x840x 1635	3750x840x 1635
Полезный объем, м ³	0,58	0,86	1,16
Общая площадь выкладки, м ²	2,26	3,40	4,54
Вес, кг	200	260	340
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH		
Температурный класс	M2		
Температура продуктов	-1...+7 °C		
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz		
Индекс эффективности	B		
Среднее электропотребление, кВт/день	20,8	33,3	41,6
Максимальная мощность, kW	1,17	1,88	2,32

KATRAN H-1600 DG

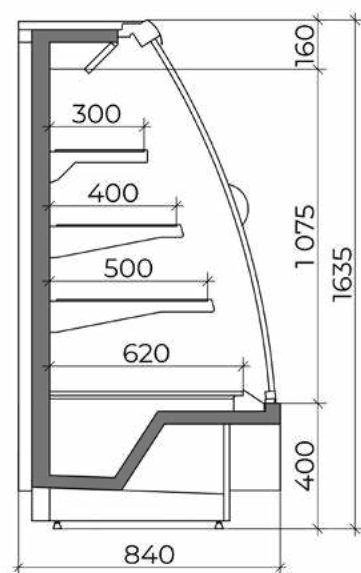
Закрытая холодильная
полувертикальная горка
со встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500

Для демонстрации продуктов:
Молоко, мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки,
food to go



KATRAN H-1600 DG



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x840x 1635	1870x840x 1635	2500x840x 1635
Полезный объем, м ³	0,58	0,86	1,16
Общая площадь выкладки, м ²	2,26	3,40	4,54
Вес, кг	245	330	430
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH		
Температурный класс	M2		
Температура продуктов	-1...+7 °C		
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz		
Индекс эффективности	B		
Среднее электропотребление, kW/день	16,64	26,64	33,28
Максимальная мощность, kW	1,17	1,88	2,32

TIRA

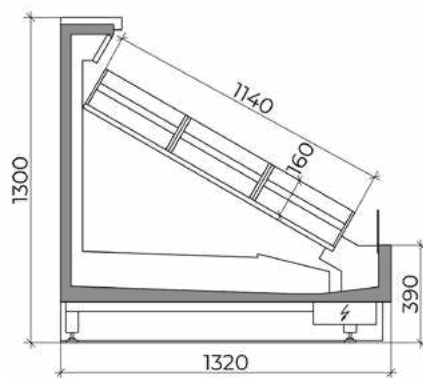
Охлаждаемый
овощной развал

Размеры:
1250, 2500, 3750

Для демонстрации продуктов:
Свежие овощи, фрукты, зелень



TIRA



	1250	2500	3750
Габариты (LxDxH)	1250x1320x1300	2500x1320x1300	3750x1320x1300
Полезный объем, м ³	0,22	0,44	0,68
Общая площадь выкладки, м ²	1,43	2,85	4,28
Вес, кг	145	260	375
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH		
Температурный класс	H1 (+1..+10)		
Температура продуктов	0...+10°C		
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz		
Индекс эффективности	D		
Среднее электропотребление, kW/день	0,8	1,43	2,5
Холодопроизводительность, kW	1,2	2,4	3,6



TIRA

ФРУКТЫ И ОВОЩИ



библиотека

← кулинария

Привозим свежие ягоды круглый год

Привозим свежие ягоды круглый год

TIRA

IZUMRUD

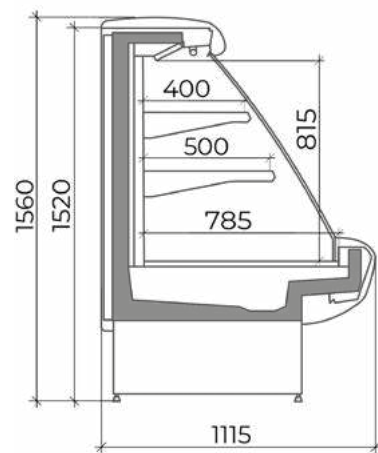
Полувертикальная горка
для овощей и фруктов

Размеры:
1250, 2500, 3750, торцевая

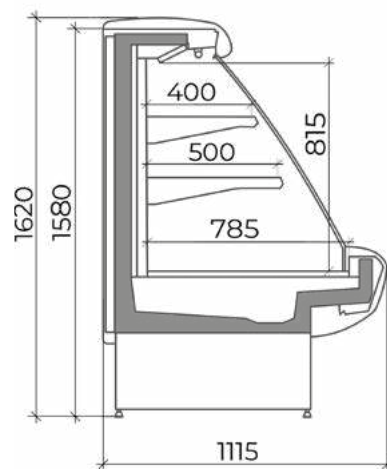
Для демонстрации продуктов:
Свежие овощи, фрукты, зелень



IZUMRUD



IZUMRUD PLUG-IN



	1250	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1250x1050x1520	2500x1050x1520	3750x1050x1520	2200x1050x1520
Полезный объем, м ³	0,42	0,83	1,25	0,27
Общая площадь выкладки при двух/трех полках, м ²	2,1/2,49	4,2/4,98	6,3/7,47	2,46/2,74
Вес, кг	145	260	375	170
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	M2			
Температура продуктов	-1...+7°C			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	C			
Среднее электропотребление, кВт/день	2,51	4,64	6,78	3,52
Холодопроизводительность, kW	1,2	2,4	3,6	1

	1250	2500	3750
Габариты (LxDxH)	1250x1050x1580	2500x1050x1580	3750x1050x1580
Полезный объем, м ³	0,49	0,73	0,98
Общая площадь выкладки, м ²	2,1	3,15	4,2
Вес, кг	175	235	330
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH		
Температурный класс	M2		
Температура продуктов	-1...+7 °C		
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz		
Индекс эффективности	C		
Среднее электропотребление, кВт/день	28,8	45,1	57,6
Максимальная мощность, kW	1,57	2,48	3,15

SKYE

Гастрономическая
витрина

Размеры:

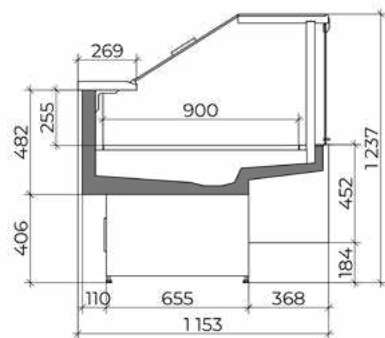
1250, 1900, 2500, 3750, ОУ, ЗУ

Для демонстрации продуктов:

Молочная и мясная гастрономия,
свежее мясо

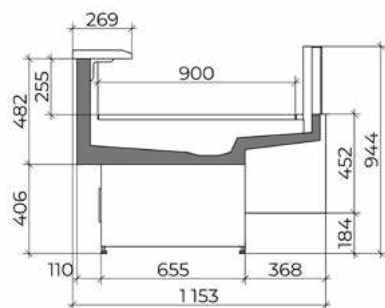


SKYE



	1250	1900	2500	3750	ОУ	ЗУ
Габариты (LxDxH)	1250x1170x1230	1875x1170x1230	2500x1170x1230	3750x1170x1230	1820x1170x1230	2300x1170x1230
Полезный объем, м ³	0,87	1,3	1,74	2,6	0,77	1,26
Площадь выкладки, м ²	1,12	1,68	2,25	3,37	1	1,7
Вес, кг	130	180	245	330	170	250
Хладагент	R404A					
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH					
Температурный класс	M2 (-1..+7)					
Температура продуктов	-1 / +4°C					
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz					
Индекс эффективности	B					
Среднее электропотребление, кВт/день	1,48	2,16	2,64	3,8	0,6	1,44
Холодопроизводительность, kW	0,4	0,6	0,8	1,2	0,3	0,5

SKYE SELF



	1250	1900	2500	3750	ОУ	ЗУ
Габариты (LxDxH)	1250x1170x870	1875x1170x870	2500x1170x870	3750x1170x870	1820x1170x870	2300x1170x870
Полезный объем, м ³	0,22	0,33	0,44	0,66	0,21	0,31
Площадь выкладки, м ²	1	1,5	2	3	0,95	1,38
Вес, кг	130	175	230	325	125	225
Хладагент	R404A					
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH					
Температурный класс	M2 (-1..+7)					
Температура продуктов	+2 / +4°C					
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz					
Индекс эффективности	C					
Среднее электропотребление, кВт/день	0,88	1,19	1,38	1,88	0,78	1,38
Холодопроизводительность, kW	0,33	0,5	0,66	1	0,3	0,5



SKYE



пекарня

Ручное мастерство и любовь – секрет превосходного качества и вкуса

Специальная выпечка для России

Саш и Сашечка – подарки для семьи

SKYE

BERYL

Холодильная
витрина

Размеры:

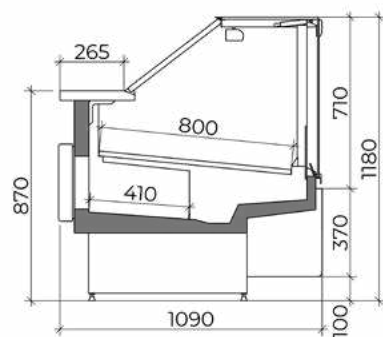
1250, 1900, 2500, 3750, угловая

Для демонстрации продуктов:

Молочная и мясная гастрономия,
свежее мясо, пресервы, рыба
на льду, замороженные продукты,
готовая кулинария

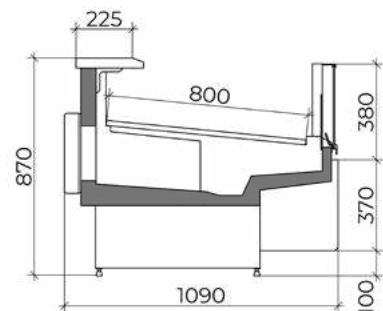


BERYL



	1250	1900	2500	3750	ОУ	ЗУ
Габариты (LxDxH)	1250x1090x1180	1875x1090x1180	2500x1090x1180	3750x1090x1180	1820x1170x1180	2300x1345x1180
Полезный объем, м ³	0,22	0,33	0,44	0,66	0,21	0,31
Площадь выкладки, м ²	1	1,5	2	3	0,95	1,38
Вес, кг	175	230	290	400	135	245
Хладагент	R404A					
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH					
Температурный класс	M2 (-1..+7)					
Температура продуктов	-1 / +7°C					
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz					
Индекс эффективности	A					
Среднее электропотребление, кВт/день	1,46	2,05	2,56	3,65	1,51	2,54
Холодопроизводительность, kW	0,4	0,59	0,79	1,2	0,36	0,6

BERYL SELF



	1250	1900	2500	3750	ОУ	ЗУ
Габариты (LxDxH)	1250x1090x870	1875x1090x870	2500x1090x870	3750x1090x870	1820x1170x870	2300x1345x870
Полезный объем, м ³	0,22	0,33	0,44	0,66	0,21	0,31
Площадь выкладки, м ²	1	1,5	2	3	1,44	1,84
Вес, кг	160	210	265	360	125	225
Хладагент	R404A					
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH					
Температурный класс	M2 (-1..+7)					
Температура продуктов	-1 / +7°C					
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz					
Индекс эффективности	A					
Среднее электропотребление, кВт/день	1,64	2,74	3,43	5,18	0,72	1,66
Холодопроизводительность, kW	0,4	0,59	0,79	1,2	0,36	0,6

МЯСНАЯ ЛАВКА



BERYL



BERYL

BERYL PLUG-IN

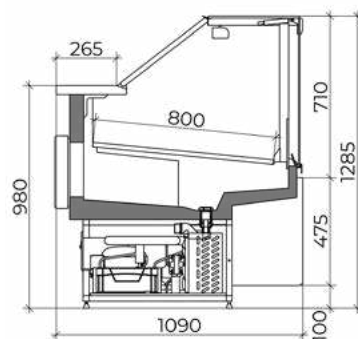
Холодильная витрина
со встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500, угловая

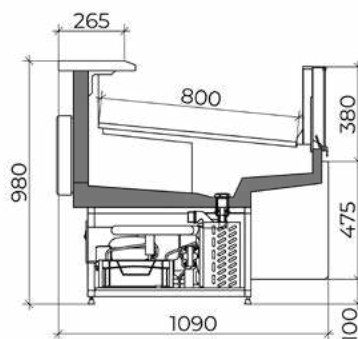
Для демонстрации продуктов:
Молочная и мясная гастрономия,
свежее мясо, пресервы, готовая
кулинария замороженные продукты



BERYL PLUG-IN



BERYL PLUG-IN SELF



	1250	1900	2500	OY	3Y
Габариты (LxDxH)	1250x1050x1285	1875x1050x1285	2500x1050x1285	1800x1050x1285	2300x1050x1285
Полезный объем, м ³	0,22	0,33	0,44	0,21	0,31
Площадь выкладки, м ²	1	1,5	2	0,95	1,38
Вес, кг	160	215	285	155	265
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2 (-1..+7)				
Температура продуктов	-1 / +5°C				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	C				
Среднее электропотребление, кВт/день	7,31	9,71	13,37	6,12	10,32
Максимальная мощность, kW	0,43	0,56	0,77	0,36	0,59

	1250	1900	2500	OY	3Y
Габариты (LxDxH)	1330x1120x1000	1955x1120x1000	2580x1120x1000	1800x1170x1000	2300x1345x1000
Полезный объем, м ³	0,22	0,33	0,44	0,21	0,31
Площадь выкладки, м ²	1	1,5	2	1,44	1,84
Вес, кг	180	230	280	145	250
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2 (-1..+7)				
Температура продуктов	-1 / +5°C				
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	D				
Среднее электропотребление, кВт/день	8,19	10,88	14,97	6,85	11,56
Максимальная мощность, kW	0,42	0,52	0,7	0,35	0,52

BERYL SV

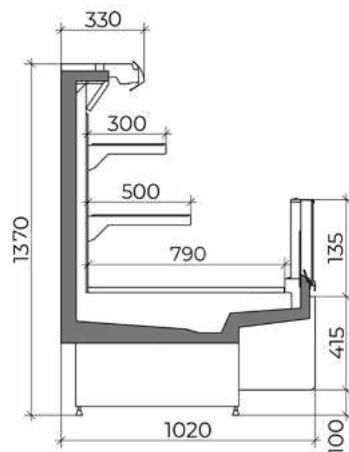
Холодильная витрина
с выносным или
встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500

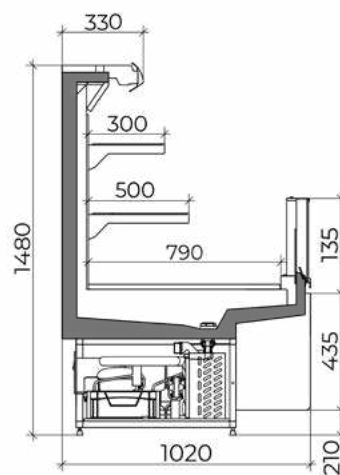
Для демонстрации продуктов:
Молочная и мясная гастрономия,
свежее мясо, пресервы, напитки,
food to go



BERYL SV



BERYL SV PLUG-IN



	1250	1900	2500	3750
Габариты (LxDxH)	1250x1020x1370	1875x1020x1370	2500x1020x1370	3750x1020x1370
Полезный объем, м ³	0,45	0,68	0,9	1,35
Площадь выкладки, м ²	1,88	2,81	3,75	5,63
Вес, кг	115	170	210	420
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	Н1			
Температура продуктов	0...+10°C			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	B			
Среднее электропотребление, кВт/день	1,3	1,72	2,41	3,53
Холодопроизводительность, kW	0,78	1,15	1,56	2,3

	1250	2500
Габариты (LxDxH)	1250x1020x1480	2500x1020x1480
Полезный объем, м ³	0,45	0,9
Площадь выкладки, м ²	1,88	3,75
Вес, кг	155	250
Хладагент	R404A	
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH	
Температурный класс	Н1	
Температура продуктов	0...+10°C	
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz	
Индекс эффективности	B	
Среднее электропотребление, кВт/день	7,49	13,73
Холодопроизводительность, kW	0,65	1,35

ANTIGUA

Холодильная витрина

Размеры:

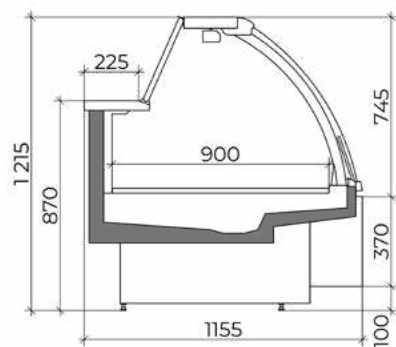
1250, 1900, 2500, 3750, угловая

Для демонстрации продуктов:

Молочная и мясная гастрономия,
свежее мясо, пресервы, рыба
на льду, готовая кулинария

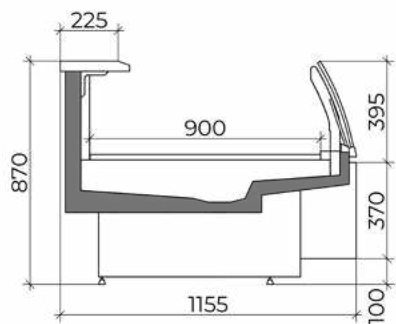


ANTIGUA



	1250	1900	2500	3750	0У	3У
Габариты (LxDxH)	1250x1155x1220	1875x1155x1220	2500x1155x1220	3750x1155x1220	1820x1185x1220	2300x1355x1220
Полезный объем, м ³	0,25	0,38	0,5	0,75	0,22	0,38
Площадь выкладки, м ²	1,13	1,69	2,25	3,38	1	1,7
Вес, кг	145	190	240	350	150	230
Хладагент	R404A					
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH					
Температурный класс	M2 (-1..+7)					
Температура продуктов	-1 / +7°C					
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz					
Индекс эффективности	A					
Среднее электропотребление, кВт/день	0,67	1,09	1,16	1,65	0,6	1,44
Холодопроизводительность, kW	0,33	0,49	0,66	1	0,3	0,49

ANTIGUA SELF



	1250	1900	2500	3750	0У	3У
Габариты (LxDxH)	1250x870x870	1875x870x870	2500x870x870	3750x870x870	1820x870x870	2300x870x870
Полезный объем, м ³	0,25	0,38	0,5	0,75	0,22	0,38
Площадь выкладки, м ²	1,13	1,69	2,25	3,38	1	1,7
Вес, кг	125	155	195	285	135	215
Хладагент	R404A					
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH					
Температурный класс	M2 (-1..+7)					
Температура продуктов	-1 / +7°C					
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz					
Индекс эффективности	A					
Среднее электропотребление, кВт/день	0,49	0,8	0,8	1,12	0,49	1,12
Холодопроизводительность, kW	0,33	0,49	0,66	1	0,3	0,49

GRANAT CUBE

Кондитерская витрина

Размеры:

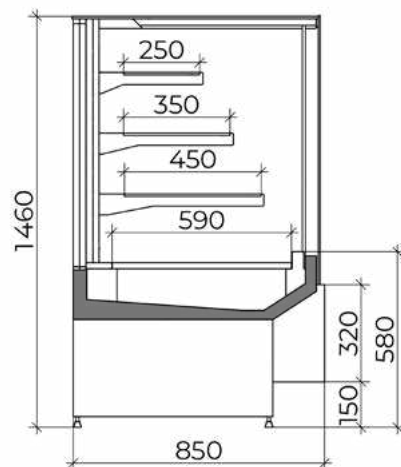
1000, 1250, 2500, 3750

Для демонстрации продуктов:

Кондитерские изделия



GRANAT CUBE



GRANAT CUBE PLUG-IN

	1000	1250	2500	3750
Габариты (LxDxH)	800x850x1460	1000x850x1460	1250x850x1460	1500x850x1460
Полезный объем, м ³	0,3	0,38	0,62	1,15
Общая площадь выкладки (основная + доп. полки), м ²	1,64	2,05	3,3	6,15
Вес, кг	220	235	450	565
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	H1 (+1..+10)			
Температура продуктов	+1...+10°C			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	A+			
Среднее электропотребление, кВт/день	1,2	1,7	3	4,4
Холодопроизводительность, kW	0,3	0,38	0,76	1,14

	1000	1250	2500
Габариты (LxDxH)	1000x850x1460	3250x850x1460	2500x850x1460
Полезный объем, м ³	0,3	0,38	0,62
Общая площадь выкладки (основная + доп. полки), м ²	1,64	2,05	3,3
Вес, кг	220	235	450
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH		
Температурный класс	H1 (+1..+10)		
Температура продуктов	+1...+10°C		
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz		
Индекс эффективности	C		
Среднее электропотребление, кВт/день	10,3	11,8	21
Максимальная мощность, kW	0,74	0,88	1,75

RUBIN VISION 2

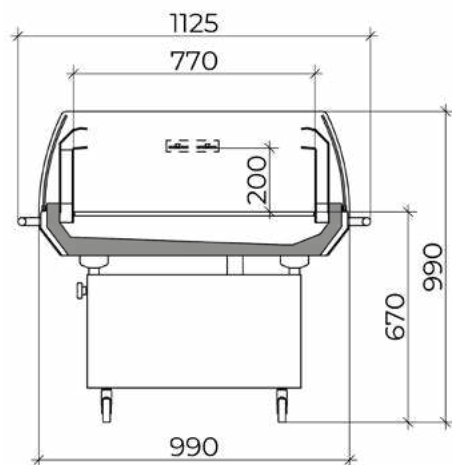
Холодильная
промо-витрина

Размеры:
1250

Для демонстрации продуктов:
Молочная и мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки, food to go,
овощи, фрукты



RUBIN VISION 2



	800	1000	1250	1500
Габариты (LxDxH)	800x1090x1180	1000x1090x1180	1250x1090x1180	1500x1090x1180
Полезный объем, м ³	0,12	0,15	0,19	0,23
Площадь выкладки, м ²	0,62	0,77	0,96	1,16
Вес, кг	120	135	155	210
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	H1			
Температура продуктов	+1...+10°C			
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz			
Индекс эффективности	A+			
Среднее электропотребление, kW/день	11,5	15,2	19,3	26,2
Максимальная мощность, kW	0,4	0,5	0,6	0,9

RUBIN VISION 3

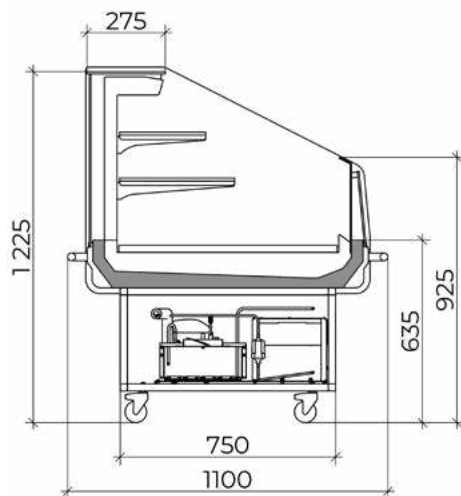
Холодильная
промо-витрина

Размеры:
1250

Для демонстрации продуктов:
Молочная и мясная гастрономия,
свежее мясо, напитки, food to go,
овощи, фрукты



RUBIN VISION 3



	1250
Габариты (LxDxH)	1250x990x1300
Полезный объем, м ³	0,32
Общая площадь выкладки, м ²	1,83
Вес, кг	215
Хладагент	R404A
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH
Температурный класс	H1
Температура продуктов	0...+10°C
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz
Индекс эффективности	A+
Среднее электропотребление, kW/день	7,8
Максимальная мощность, kW	0,35

Привозим спелые
ягоды круглый год

ПРОДУКТЫ И ОВОЩИ

RUBIN VISION 3





RUBIN VISION 3

НОККАИДО

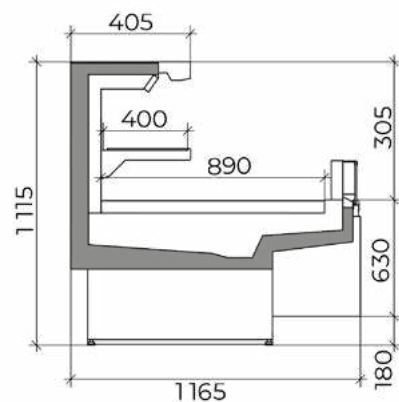
Витрина для суши
на выносном или
встроенном холоде

Размеры:
1250, 2500, 3750, торцевая

Для демонстрации продуктов:
Суши, гастрономия



HOKKAIDO



	1000	1250	1900	2500	3750
Габариты (LxDxH)	937x1165x1115	1250x1165x1115	1875x1165x1115	2500x1165x1115	3750x1165x1115
Полезный объем, м ³	0,24	0,32	0,48	0,64	0,96
Площадь выкладки, м ²	0,83	1,11	1,66	2,22	3,33
Вес, кг	100	125	175	230	330
Хладагент	R404A				
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH				
Температурный класс	M2 (-1..+7)				
Температура продуктов	-1 / +7°C				
Эл. параметры	230 V / 1 ph / 50 Hz				
Индекс эффективности	B				
Среднее электропотребление, кВт/день	0,91	0,98	1,4	1,79	2,59
Холодопроизводительность, kW	0,32	0,42	0,63	0,84	1,26

SAPPHIRE

Морозильная бонета

Размеры:

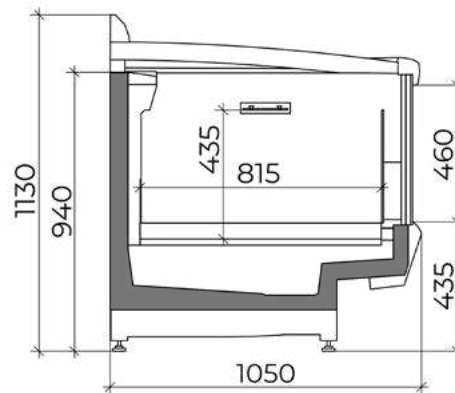
1250, 1900, 2500, 3750, торцевая

Для демонстрации продуктов:

Заморозка, мороженое



SAPPHIRE



	1875	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1875x1050x965	2500x1050x965	3750x1050x965	2045x1050x965
Полезный объем, м ³	0,66	0,88	1,33	0,68
Площадь выкладки, м ²	1,52	2,03	3,05	1,6
Вес, кг	235	305	455	240
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	L1 / M1			
Температура продуктов	-18 / -4...+1°C			
Эл. параметры	220 V, 1 ph, 50 Hz / 380 V, 3 ph, 50 Hz			
Индекс эффективности	A+			
Среднее электропотребление, кВт/день	9,6	12,1	16	10
Холодопроизводительность, кВт с крышками/без крышек	0,6/0,4	0,8/0,5	1,2/0,7	0,8/0,5

SAPPHIRE COMBI

Морозильная
шкаф-бонета

Размеры:

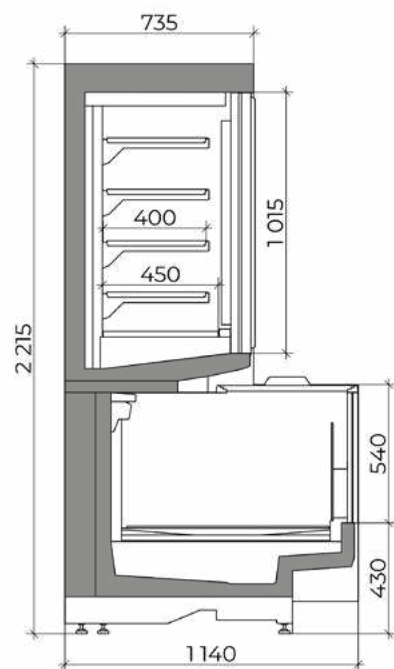
1250, 1900, 2500, 3750, торцевая

Для демонстрации продуктов:

Заморозка, мороженое



SAPPHIRE COMBI



	1875	2500	3750	HC
Габариты (LxDxH)	1875x1140x2215	2500x1140x2215	3750x1140x2215	2045x1140x2215
Полезный объем, м ³ (бонеты/шкафа)	0,66/0,64	0,88/0,85	1,33/1,28	0,54/0,43
Площадь выкладки, м ² (бонеты/шкафа)	1,5/2,34	2/3,12	3/4,68	1,6/1,53
Вес, кг	500	670	990	515
Хладагент	R404A			
Условия эксплуатации	25°C / 60 % RH			
Температурный класс	L1 / M1			
Температура продуктов	-18 / -4...+1°C			
Эл. параметры	220 V, 1 ph, 50 Hz / 380 V, 3 ph, 50 Hz			
Индекс эффективности	A+			
Среднее электропотребление, кВт/день	22,2	31,9	47,6	28,6
Холодопроизводительность, kW	1,2	1,6	2,3	1,1



SAPPHIRE COMBI



SAPPHIRE COMBI

NEW

PALAU

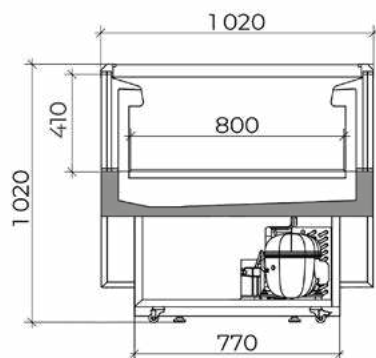
Промо-витрина
со встроенным агрегатом

Размеры:
1250, 1900, 2500

Для демонстрации продуктов:
Молочная и мясная гастрономия,
напитки, food to go, заморозка,
мороженое

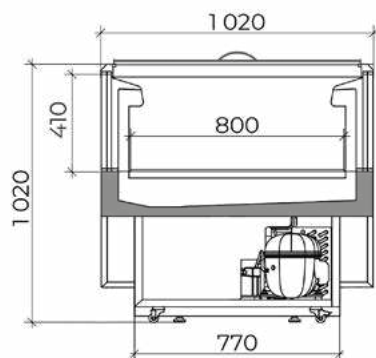


PALAU



PALAU

с раздвижными крышками



	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x1020x1025	1870x1020x1025	2500x1020x1025
Полезный объем, м ³	0,25	0,37	0,5
Общая площадь выкладки, м ²	1,0	1,5	2,0
Вес, кг	220	300	365
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH		
Температурный класс	L1 / M2		
Температура продуктов	-18°C / -1...+7		
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz		
Индекс эффективности	B		
Среднее электропотребление, кВт/день	17,9 (8,9)	28,7 (13,5)	35,9 (17,8)
Максимальная мощность, kW	1,5	2,2	3,1

	1250	1900	2500
Габариты (LxDxH)	1250x1020x1025	1870x1020x1025	2500x1020x1025
Полезный объем, м ³	0,25	0,37	0,5
Общая площадь выкладки, м ²	1,0	1,5	2,0
Вес, кг	223	306	371
Хладагент	R404A		
Условия эксплуатации	25°C / 60% RH		
Температурный класс	L1 / M2		
Температура продуктов	-18°C / -1...+7		
Эл. параметры	220 V / 1 ph / 50 Hz		
Индекс эффективности	A+		
Среднее электропотребление, кВт/день	13,3 (6,7)	21,3 (10,2)	26,6 (13,4)
Максимальная мощность, kW	1,5	2,2	3,1

Под брендом **MAGMA™** производится самый широкий в России ассортимент товаров для продуктового ритейла

МЫ ПРОИЗВОДИМ БОЛЕЕ

80 %

оборудования, необходимого современному магазину

холодильное оборудование



торговые стеллажи



кассовые боксы



изделия из дерева



Международные сертификаты

Все новое оборудование **MAGMA™** проходит испытания в сертифицированной лаборатории и соответствует мировым стандартам качества и безопасности.

Приобретая оборудование **MAGMA™**, Вы можете быть уверены в сохранности продуктов и их свежести в течение всего срока хранения. Оборудование **MAGMA™** сертифицировано по стандарту CE в 2021 году в международном агентстве **TSU™**.



TECHNICKÝ SKÚŠOBNÝ ÚSTAV PIEŠŤANY, š.p.
Product Certification Body
Krajinská cesta 2929/9, 921 01 Piešťany
Slovak Republic



CONFORMITY CERTIFICATE

No. 211299283

Manufacturer: **JSC KS-OKTJABR
6, Meliorativnaya st., Kostroma
156016, Russia**

Product: **Refrigerated display cabinet MAGMA**

Type: **GRANAT 100, GRANAT 125, GRANAT 187, GRANAT 250, GRANAT 375**

This conformity certificate confirms the conformity of the product with essential safety requirements of the following EC/EU New Approach Directives as amended:

2006/42/EC Machinery Directive
2014/35/EU Low Voltage Directive
2014/30/EU EMC Directive

Harmonized standards used for the conformity assessment:

EN ISO 12100:2010
EN 60335-1:2012/A11:2014/AC:2014/A13:2017/A1:2019/A2:2019/A14:2019
EN 55014-1:2017/A11:2020

Other standards used for the conformity assessment:

EN 60335-2-89:2010/A1:2016/A2:2017
EN 55014-2:2015

The certificate has been issued on the basis of the tests of the product type sample. The results are recorded in the Conformity assessment report No. 210500172 dated 02.08.2021



mark can be used only in the case of conformity assessment according to all relevant EC/EU Directives

This certificate is issued under the following conditions:

1. The certificate applies to the product type and its variations specified in the above mentioned Conformity Assessment report.
2. The production process/factory production control is not covered by this certificate.
3. The certificate does not imply that the certification body has performed any surveillance or control of the production process.
4. The manufacturer shall ensure the conformity of subsequent production items with the certified type.
5. Changes that may have an impact on maintaining conformity with the certification requirements may require confirmation of the validity of the certificate by demonstrating compliance with the conditions under which the certificate was issued or by conducting an additional evaluation.
6. The holder of this certificate must keep the conditions specified in the General Rules for Product Certification, which are freely available at www.tsu.eu

Issue date: 02.08.2021
Expiry date: 01.08.2024
Issue: 1



Jng. Dušan HANKO
Head of Product Certification Body

146042



Мясная гастрономия

Соберём тарелку деликатесов





Приготовлено сегодня:
свежие суши и роллы

108
ТОК МН
К МНОГО Р
РОЛЛОВ
ТАК МНОГО
ОПЛО

119
120
119

119 272 269 109

849 519 249 289

259 299 299 299

25 25

ПЛОЧКИ ПАКЕ
ТАК ОДИН - ДЛ
ОДИН ПАКЕТИ
ОДИН ДЛ ОД
ПАКЕТИ ПА
ОДИН ДЛ ОД

МЯСО









Классические
и альтернативные
стейки

Система по производству мяса

Мясо с фермы
Абони в округе
Мосальское

Попробуйте
разнообразие

аты

НАБОР
БУЛЬЕВ

NEW YORK



Кулинария

Свежее всё!



80

Основное блюдо

15 мин

Приготовить



МЯСО









МДГМ
TRADING TOOLS

Product Name	Price	Product Name	Price	Product Name	Price	Product Name	Price	Product Name	Price	Product Name	Price				
Вареная колбаса	79.99	Черкизово Карпаччо	109.99	Черкизово Сальничок	129.77	Малено	399.78	Сальничок	179.99	Сальничок	395.99				
Сосиски	163.89	Сосиски	196.89	Сосиски	199.99	Сосиски	279.89	Сосиски	319.99	Сосиски	209.99	Сосиски	196.99	Сосиски	199.99

Product Name	Price
Сосиски	163.89
Сосиски	196.89
Сосиски	199.99
Сосиски	279.89
Сосиски	319.99
Сосиски	209.99
Сосиски	196.99
Сосиски	199.99

СШС

Производство
г. Кострома, ул. Мелиоративная, 6
+7 (4942) 41-10-51