

POLLUS

***Carboma***<sup>TM</sup>

## ВАШИ ПРОЕКТЫ В ЕДИНОМ ДИЗАЙНЕ

Именно один вариант из миллиона концепций будет правильным для Вашего магазина или пиццерии, кафетерия или бара, пекарни или АЗС.

Воплотите концепцию Вашего проекта, подумав о продуктах, рабочем дне и индивидуальности, которую хотите придать своему бизнесу.

Выполненные в едином дизайне как стеллажные системы так и холодильные или тепловые витрины завода POLUS призваны удовлетворить все Ваши потребности, успешно решая задачи по масштабированию бизнеса.

Расскажите нашим партнерам о Ваших идеях и особенностях проектов - и мы вместе с Вами создадим то самое единственное верное решение.

## YOU'RE PROJECTS IN SINGLE DESIGN

Only one option from a million concepts will be right for your store or pizzeria, cafeteria or bar, bakery or gas station.

Create a concept for your project, thinking about right equipment, working day and the distinctive features that you want to give your business.

Completed in a single design, shelving systems and refrigerated / thermal showcases manufactured by the POLUS which designed to satisfy all of your needs, also solving the initial task of business scaling.

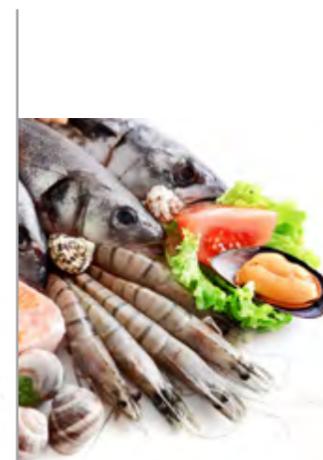
Explain to our partners about your great ideas and project features, and all together, we will create the only one proper solution.



2



3



*Саломта*







*Совершенные витрины KS82 специально сконструированы для бара или кафетерия.*

*Продуманная эргономика барных столов T57 и профессиональных стеллажей позволит эффективно организовать рабочее пространство заведения.*

*Линейка холодильных витрин может быть дополнена тепловыми витринами и нейтральными элементами для демонстрации любого продукта.*

*Perfect showcases KS82 specially designed for a bar or cafeteria.*

*Thoughtful ergonomics of T57 - counter bar (refrigerating tables) and professional racks will allow to effectively organizing the working area of any bar, pub or kitchen.*

*The range of refrigerated showcases available together with warming showcases and neutral elements to demonstrate any kind of food.*



# Сашама







*Серия витрин KC70 для небольшой кофейни идеально впишется в любые пространства.*

*Выполненные в единой концепции с витринами, стеллажи задней линии могут быть укомплектованы холодильными столами под кофемашины с ящиком для выбивания холдера.*

*В линейке доступны модули для шоколада и модули для выпечки с деревянными поддонами.*

*A range of showcases KC70 for a small coffee house will perfectly fit into any spaces.*

*Carried out in a single concept with showcases, the back-end shelving can be equipped with refrigeration tables for coffee machines with a drawer for knocking out the Holder.*

*Modules for chocolate and modules for baking with wooden shelves are available in the wide range.*







☕ Coffee  
☕ Milk  
☕ Tea  
☕ Smoothie  
☕ Juice  
☕ Dessert  
☕ Sandwich  
☕ Salad  
☕ Pasta  
☕ Pizza  
☕ Bread  
☕ Pastry  
☕ Cake  
☕ Ice Cream  
☕ Smoothie  
☕ Juice  
☕ Dessert  
☕ Sandwich  
☕ Salad  
☕ Pasta  
☕ Pizza  
☕ Bread  
☕ Pastry  
☕ Cake  
☕ Ice Cream

КРЕКСО  
КОФЕ  
и  
ХОРОШЕГО  
ДНЯ



*Витрины KC80 - это многочисленные холодильные и тепловые модули различной длины.*

*Высокие башни для выпечки и угловые модули позволят использовать витрины в любом торговом зале, от небольшой пекарни до отдела в гипермаркете.*

*The showcases KC80 - there are numerous cooling and warming modules of different lengths.*

*High Glass tower for baking and corner modules will allow using showcases in any trading hall, from a small bakery to a hypermarket.*







*Сферическое стекло витрин K70 продемонстрирует продукты пекарни с наилучшей стороны.*

*Дизайн стеллажей задней линии гармонично объединит любое оборудование на объекте. Широкий ассортимент специализированных кондитерских полок и ящиков сделает работу удобной.*

*Кондитерские ящики стеллажной системы из нержавеющей стали имеют систему для сбора крошек хлеба.*

*The spherical glass of the showcases K70 will demonstrate the products of the bakery from the best side.*

*The design of the shelves of the back line will harmoniously combine any equipment on the site. A wide range of specialized confectionery shelves and boxes will make the work convenient.*

*The confectionery drawers of the racking system have a system for collecting crumbs of bread from stainless steel.*



*Саша*  *ма*





Pizza  
ITALIAN



*Витрины KC95 для пиццерии или отдела с пирогами имеют максимальный полезный объем.*

*Созданные со стеллажами задней линии в одном стиле и цвете, витрины изготавливаются со стойками из нержавеющей стали.*

*Великолепный обзор витрин достигается за счет наклона базовой полки.*

*Showcases KC95 for a pizzeria or section with pies have the maximum useful volume.*

*Designed with back-end shelving in one style and color, the showcases manufacturing with stainless steel racks.*

*A magnificent view of the windows is achieved by tilting the base shelf.*



# Caribou a







*Кондитерские витрины KC95 сконструированы для различных вариантов размещения на объектах.*

*Рабочая поверхность витрины и все ее элементы изготавливаются из нержавеющей стали.*

*Линейка холодильных витрин может быть дополнена тепловыми витринами и нейтральными элементами для демонстрации любого продукта.*

*Confectionery showcases KC95 designed for various placement options at the objects.*

*The working surface of the showcases and all elements are made of stainless steel.*

*The range of refrigeration showcases available with warming and neutral elements of the showcases to demonstrate any product.*



*Саша*  *ма*







*Серия витрин K95 спроектированная в классическом дизайне для пекарни или хлебного отдела.*

*Выдвижная базовая полка удобна для выкладки тортов и выпечки.*

*Профессиональные стеллажи для демонстрации хлебных изделий объединены с витринами в одной дизайнерской концепции. Кондитерские ящики стеллажной системы из нержавеющей стали имеют систему для сбора крошек хлеба.*

*A series of showcases K95 designed in a classic design for a bakery or bread sector.*

*Extendable base shelf is convenient for laying cakes and baking.*

*Professional racks for demonstration of bread products are combined with showcases in one design concept. The confectionery drawers of the racking system have a system for collecting crumbs of bread manufactured from stainless steel.*



*Carboma*







*Гастрономическая витрина GC95 имеет простые кубические формы, цель которых привлечь основное внимание к продукту.*

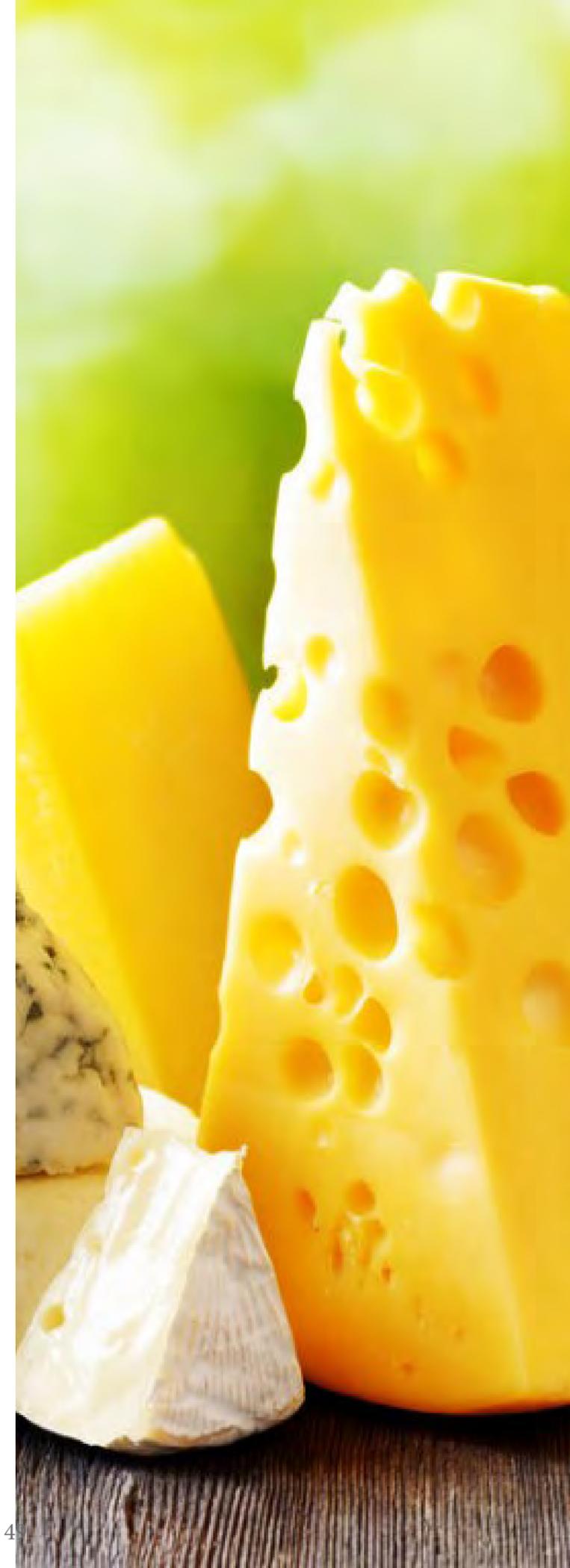
*Профессиональные стеллажи и витрины серии GC95 позволяют быстро организовать отдел или изменить торговое пространство, следуя за Вашими идеями.*

*Витрины доступны в базовом исполнении и исполнении KombiLux (из нержавеющей стали и цвета дерево Ольха).*

*The gastronomic showcase GC95 got simple cubic forms, with the purpose to draw the main attention to the product.*

*Professional racks and showcases of the GC95 series allow you to quickly organize a sector or change the sales area, following to your ideas.*

*Showcases are available in basic version and performance of KombiLux (stainless steel and Alder tree colors).*



 Carboma







*Витрина GC110 в кубическом дизайне спроектирована специально для демонстрации гастрономических деликатесов.*

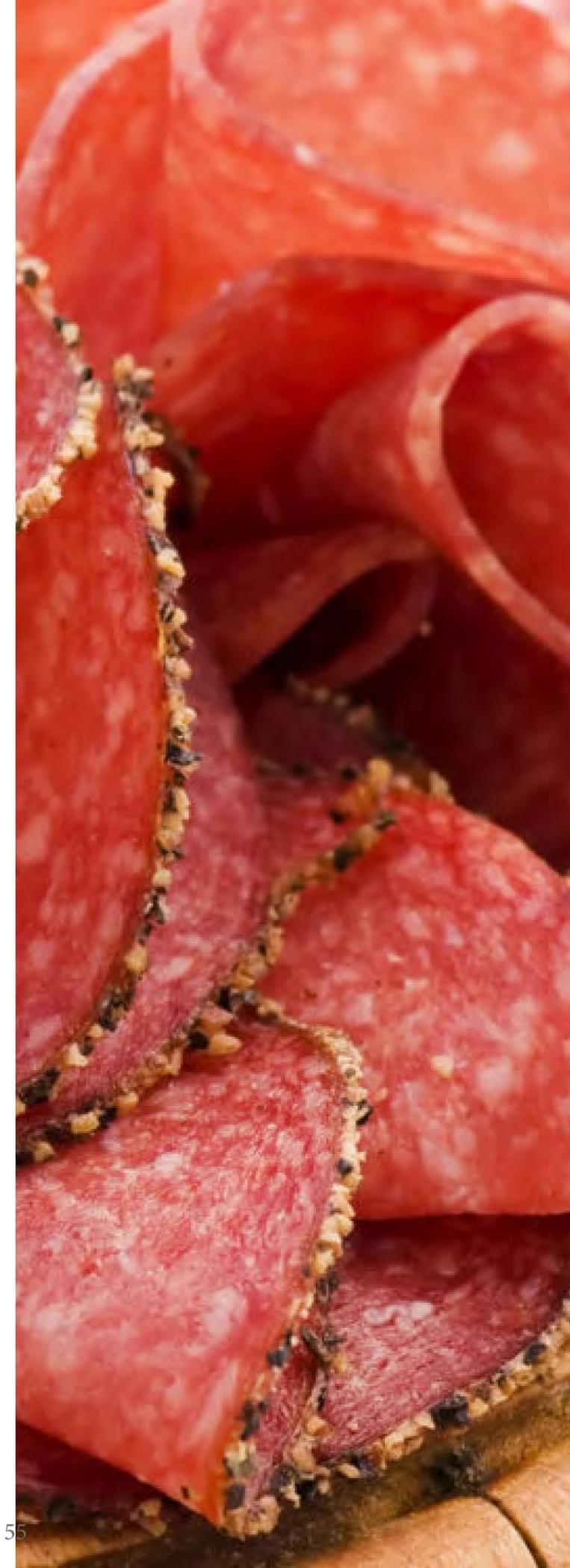
*Декоративные панели витрин и стеллажей в цвет венге, идеально подчеркнут концепцию магазина.*

*Витрины доступны со статическим охлаждением и с динамическим охлаждением, необходимые для продуктов типа салями или сыр.*

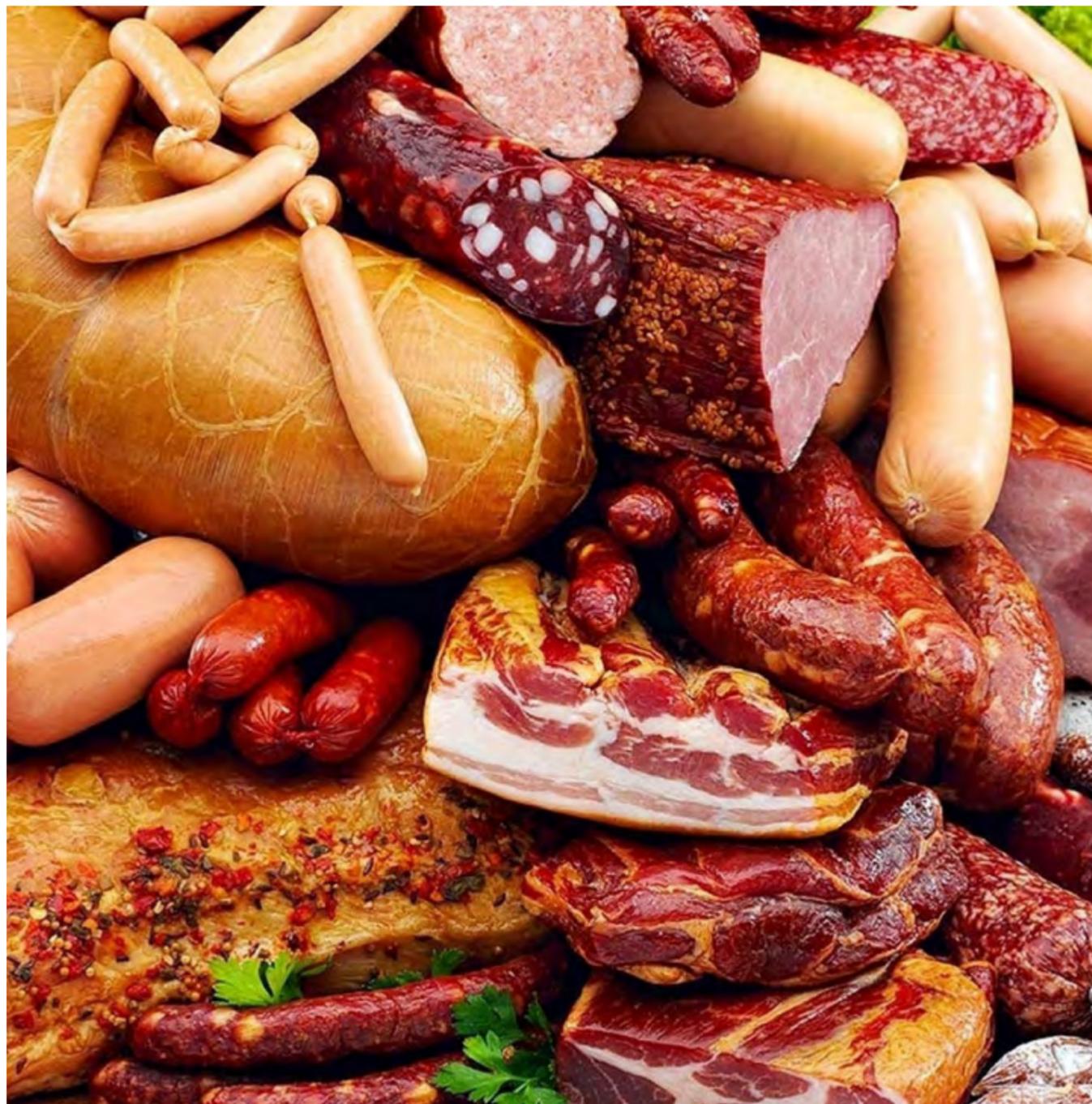
*A series of showcases GC110 in a cubic design is designed specifically for demonstrating gastronomic delicacies.*

*Decorative panels in showcases and racks in wenge color, ideally underline the concept of the store.*

*Showcases are available with static cooling and with dynamic cooling required for products such as salami or cheese.*







*Серия классических витрин G110 имеет сферическое фронтальное стекло, и соединяется в гастрономические линии. Легкий и воздушный дизайн витрины позволяет идеально показать продукт.*

*Витрины доступны со статическим и динамическим охлаждением, а так же имеют исполнение для замороженных продуктов.*

*A series of classic showcases G110 has a spherical front glass, and connects to the gastronomic lines. Light and airy design of the display window allows to perfectly showing the product.*

*Showcases are available with static and dynamic cooling, as well as have a version for frozen products.*





**Саломма**



Витрины GC110 выносной холод, спроектированы для отделов, где необходима чистота и часто проводится уборка. Например рыбный отдел.

Профессиональные гастрономические стеллажи и витрины FC20-07 спроектированы в одной концепции и позволяют эффективно организовать рабочее пространство.

Витрины FC20-07 имеют исполнение с дверями, что значительно повышает энергоэффективность.

Showcases GC110 remote cold, designed for sectors where cleanliness is required and cleaning is often carried out. For example, the fish department.

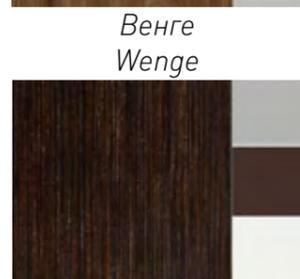
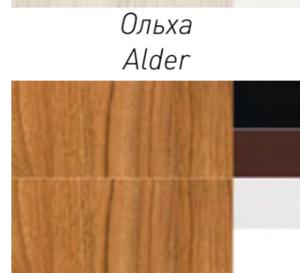
Professional gastronomic racks and Multi-Decks FC20-07 designed in one concept what allow you effectively organize any workspace.

The Multi-Decks FC20-07 designed with doors, which significantly increases energy efficiency



Изделия из дерева или ДСП могут иметь разные паттерны и текстуры согласно техническому заданию заказчика

Products made of wood or chipboard can have different patterns and textures according to the technical task of the customer



Все металлические изделия холодильного и вспомогательного оборудования окрашиваются согласно коду RAL на выбор заказчиком

All metal products of the professional equipment and accessories are painted according RAL code which the specified customer



### ОАО "Компания "Полюс"

Российская Федерация, 424006, г. Йошкар-Ола, ул.Строителей, 95, здание 100 А, площадка 1  
+7 (495) 108 - 24 - 22  
info@oaopolus.ru  
market@oaopolus.ru

### JSC "Company "Polus"

424006, Yoshkar-Ola, Republic Mari El, Russia, 95 Stroiteley st., building 100A, place 1  
+7 (495) 108 - 24 - 22  
info@oaopolus.ru  
market@oaopolus.ru

Модуль	Наименование	Ширина	Глубина	Высота
	База стеллажа S5 Н-1930	635	525	1930 (1980)
	База стеллажа S5 Н-2200	635	525	2200 (2250)
	База стеллажа S6 Н-1930	635	645	1930 (1980)
	База стеллажа S6 Н-2200	635	645	2200 (2250)
	База стеллажа угловая внешняя S5-5 Н-1930		525	1930 (1980)
	База стеллажа угловая внешняя S5-5 Н-2200		525	2200 (2250)
	База стеллажа угловая внешняя S6-5 Н-1930		645	1930 (1980)
	База стеллажа угловая внешняя S6-5 Н-2200		645	2200 (2250)
	База стеллажа угловая внутренняя S5-6 Н-1930		525	1930 (1980)
	База стеллажа угловая внутренняя S5-6 Н-2200		525	2200 (2250)
	База стеллажа угловая внутренняя S6-6 Н-1930		645	1930 (1980)
	База стеллажа угловая внутренняя S6-6 Н-2200		645	2200 (2250)
	Козырек с освещением S5 (МДФ)	630	450	150
	Козырек с освещением S6 (МДФ)	630	570	150
	Козырек внешний с освещением S5-5 (МДФ)		450	150
	Козырек внешний с освещением S6-5 (МДФ)		570	150
	Козырек внутренний с освещением S5-6 (МДФ)		450	150
	Козырек внутренний с освещением S6-6 (МДФ)		570	150
	Боковая панель 300x1930	300		1930
	Боковая панель 300x2200	300		2200
	Боковая панель 500x1930	500		1930
	Боковая панель 500x2200	500		2200
	Полка 300 стандартная	600	300	
	Полка 400 стандартная	600	400	
	Полка 500 стандартная	600	500	
	Полка под слайсер	600	800	
	Контейнер S5	600	425	65
	Контейнер S6	600	540	65
	Тумба нейтральная S5	630	450	785
	Тумба нейтральная S6	630	570	785
	Ящик базовый 450	630	450	430
	Ящик базовый 570	630	570	430
	Ящик подвесной 400	600	400	280
	Подвес для колбас с крючками			