PROFESJONALNY CHŁÓD NA MIARĘ TWOICH POTRZEB

PRODUCENT URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH i GASTRONOMICZNYCH

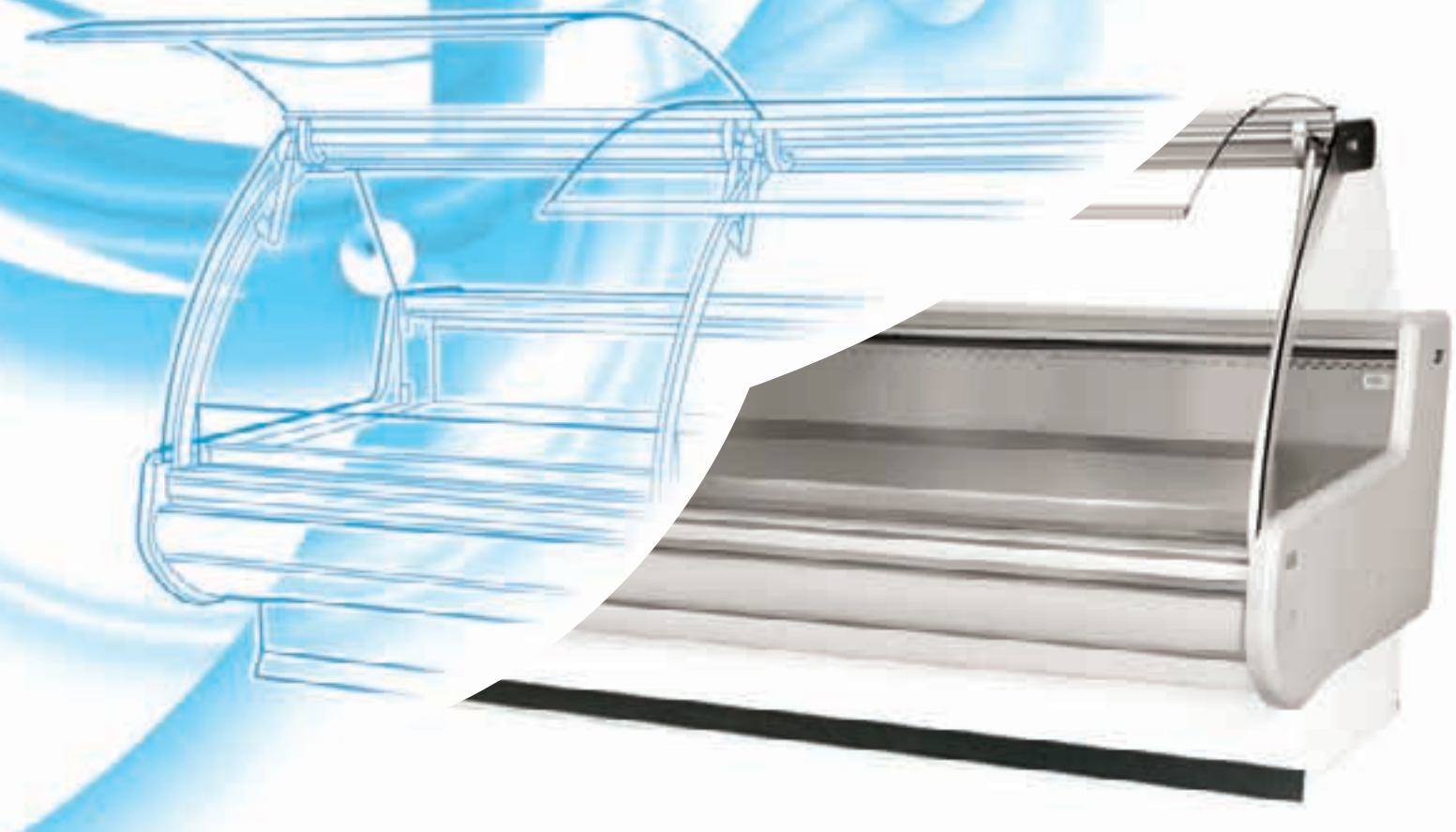


Image © DigitalGlobe

P.P.U.H. COLD Sp. J. jest czołowym polskim producentem profesjonalnych urządzeń chłodniczych i gastronomicznych, uznanym od wielu lat w kraju i za granicą. Nie tylko nowoczesne zaplecze techniczne, wykwalifikowana załoga oraz długoletnie doświadczenie ale również pasja, zaangażowanie i dbałość o najmniejszy szczegół gwarantują naszym produktom najwyższą jakość. Przemyślane konstrukcje sprawiają iż nasze urządzenia cechuje niezawodna, energooszczędna i długotrwała praca.
Nasze wyroby eksportujemy do wielu krajów UE, Rosji, Ukrainy, Azji oraz Ameryki Północnej. To właśnie solidność wykonania, konkurencyjne ceny, krótkie terminy realizacji oraz gotowość do realizacji indywidualnych wymagań klientów sprawiły że Cold zyskał liczne grono wdzięcznych klientów.

Zapraszamy do współpracy.

P.P.U.H. COLD Sp. J. is a leading Polish manufacturer of professional refrigerating and gastronomic appliances, renowned at home and abroad. Not only do the modern technical park, qualified staff and long years of experience guarantee that our products are of the highest quality of workmanship but also passion, involvement and detail-oriented perfection. Thought over constructions enable our appliances to work in a reliable, long - lasting and energy efficient manner.
We export our products to many European Union countries, Russia, Ukraine, Asia and North America. This is the solid workmanship, competitive prices, short term of realization of orders and readiness to implement individual requirements of clients brought the company a numerous circle of grateful clientele.

We invite you to cooperate with us.

WITRYNY CHŁODNICZE
REFRIGERATED DISPLAY CASES

Witryny chłodnicze przeznaczone są do przechowywania i ekspozycji szerokiego asortymentu artykułów spożywczych. Nasze urządzania zapewniają uniwersalną i efektowną przestrzeń wystawową dla małych i dużych placówek handlowych. Specjalnie zaprojektowane oświetlenie gwarantuje idealną ekspozycję mięs, ryb, zimnych przekąsek, serów, czy półproduktów.
Witryny dają optymalne rozwiązania zarówno w wersji obsługowej jak i samoobsługowej. Wraz z witrynami narożnymi 90 lub 45 stopni przystosowane są do łączenia w ciągi o dowolnej konfiguracji.
W ofercie posiadamy urządzenia z wbudowanym agregatem skraplającym, bądź też przystosowane do zasilania zewnętrznego.
Witryna serii **W-PVP** to bardzo nowoczesna witryna o eleganckim wyglądzie z doskonale rozplanowaną i oświetloną powierzchnią ekspozycyjną. Jej głównym atutem jest nowy system podnoszenia szyb pracujący bardzo lekko i precyzyjnie, ułatwiający codzienną eksploatację urządzenia.
Wersja **PVP-k** posiada dodatkowo chłodzone komory przechowalnicze.
Seria **W-PVU** tu super lekka forma z uchylnymi szybami o doskonałych proporcjach.
Seria **W-PVK** to wersja witryny do samoobsługi.

W każdym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy, energooszczędne i niezawodne agregaty.

Wyposażenie dodatkowe witryn: dzielenie stałe, przegroda ruchoma, deska do krojenia, uchwyt na noże, półka wydawcza na szybę (INOX), uchwyt na papier, półka na torby klienta (reling), nawiew, wykończenie komory blachą nierdzewną, niechłodzona półka szklana, gniazdko.

Refrigerated display cases are designed for keeping and showing a wide range of food articles. Our appliances can secure a universal and effective display space for both small and large shops. A purpose-built illumination can guarantee ideal conditions for displaying meat products, fish, cold refreshments, cheeses and half-finished products.
Our cases are a perfect solution for customer service and self-service versions. Either 90 or 45 degree corner cases can be arranged in series in configurations as desired by the user.
Our offer provides appliances with in-built condensing unit or is adapted to an external source of supply.
Series **W-PVP** is a very modern, nice-looking version, whose display space is perfectly designed and illuminated. Its main asset is a new system of glass panel lifting; it works extremely smoothly and precisely, which makes the everyday operation of the appliance easy.
Version **PVP-k** is equipped with refrigerated storage space.
Series **W-PVU** is a very light version, with pivoting panels of excellent sizes.
Series **W-PVK** is a self-service version.

For each device we use world-class low-energy and reliable condensing units.

Optional: permanent partition / compartment, movable barrier, slicing board, knife holder, panel shelf (INOX), paper holder, shelf (rail) for customer's bags, air supply, and compartment finish in stainless sheet, unrefrigerated permanent glass shelf, socket.

Kolorystyka / Colouring:

opcja /option: imitacja drewna / imitation of wood

W-PVP

W-PVP		W-12 PVP	W-20 PVP	W-25 PVP
Długość / Lenght	(mm)	1352	2080	2580
Głębokość / Depth	(mm)	1200	1200	1200
Wysokość / Height	(mm)	1210	1210	1210
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C		

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

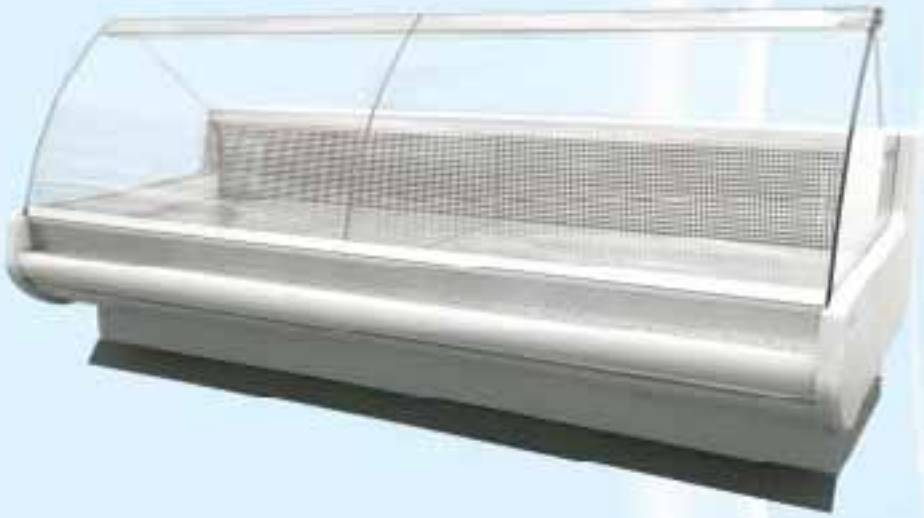
Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

W-PVU

W-PVU		W-12 PVU	W-20 PVU	W-25 PVU
Długość / Lenght	(mm)	1352	2080	2580
Głębokość / Depth	(mm)	1200	1200	1200
Wysokość / Height	(mm)	1150	1150	1150
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C		

W-PVK

W-PVK		W-12 PVK	W-20 PVK	W-25 PVK
Długość / Lenght	(mm)	1352	2080	2580
Głębokość / Depth	(mm)	1200	1200	1200
Wysokość / Height	(mm)	830	830	830
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C		



W-PSU

W-PSU		W-12 PSU	W-20 PSU	W-25 PSU
Długość / Lenght	(mm)	1352	2080	2580
Głębokość / Depth	(mm)	1200	1200	1200
Wysokość / Height	(mm)	1150	1150	1150
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C		

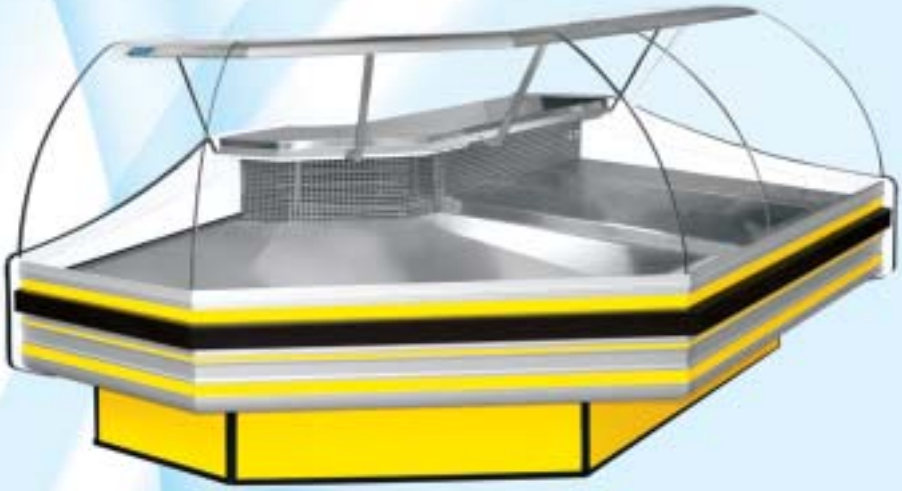
W-PVP-k

W-PVP-k		W-12 PVP-k	W-20 PVP-k	W-25 PVP-k
Długość / Lenght	(mm)	1352	2080	2580
Głębokość / Depth	(mm)	1200	1200	1200
Wysokość / Height	(mm)	1260	1260	1260
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C		

Witryna PVP-k w wersji z pojemnikami GN
Series PVP-k showed in GN version

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

W-NG NZ



	W-12 NG NZ	W-12 NG NW	W-15 NG NZ	W-15 NG NW
Długość / Lenght (mm)	2550	2550	2850	2850
Głębokość / Depth (mm)	1365	1410	1365	1410
Wysokość / Height (mm)	1230	1230	1230	1230
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C			

W-NG

witryna z nawiewem do samoobsługi
glass-case with a self-service air flow

W-NG	W-12 NG	W-15 NG	W-18 NG	W-20 NG	W-24 NG	W-30 NG
Długość / Lenght (mm)	1280	1580	1880	2080	2420	3020
Głębokość / Depth (mm)	1170	1170	1170	1170	1170	1170
Wysokość / Height (mm)	925	925	925	925	925	925
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C					

W-SGSP

W-SGSP	W-12 SGSP	W-15 SGSP	W-18 SGSP	W-20 SGSP	W-24 SGSP	W-30 SGSP
Długość / Lenght (mm)	1250	1550	1850	2050	2400	3005
Głębokość / Depth (mm)	1070	1070	1070	1070	1070	1070
Wysokość / Height (mm)	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C					

W-SGSP NZ

	W-12 SGSP NZ	W-12 SGSP NW	W-15 SGSP NZ	W-15 SGSP NW
Długość / Lenght (mm)	2435	2490	2735	2790
Głębokość / Depth (mm)	1285	1390	1285	1390
Wysokość / Height (mm)	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C			

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

W-NG

W-NG		W-12 NG	W-15 NG	W-18 NG	W-20 NG	W-24 NG	W-30 NG
Długość / Lenght	(mm)	1280	1580	1880	2080	2420	3020
Głębokość / Depth	(mm)	1170	1170	1170	1170	1170	1170
Wysokość / Height	(mm)	1230	1230	1230	1230	1230	1230
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C					

W-N

W-N		W-12 N	W-15 N	W-18 N	W-20 N	W-24 N	W-30 N
Długość / Lenght	(mm)	1255	1555	1855	2055	2400	3010
Głębokość / Depth	(mm)	1165	1165	1165	1165	1165	1165
Wysokość / Height	(mm)	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C					

W-N NZ

		W-12 N NZ	W-12 N NW	W-15 N NZ	W-15 N NW
Długość / Lenght	(mm)	2445	2445	2745	2745
Głębokość / Depth	(mm)	1410	1410	1410	1410
Wysokość / Height	(mm)	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C			

Przykładowy ciąg witryn chłodniczych serii W-N
Example of W-N series glass-cases sequence

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

W-G

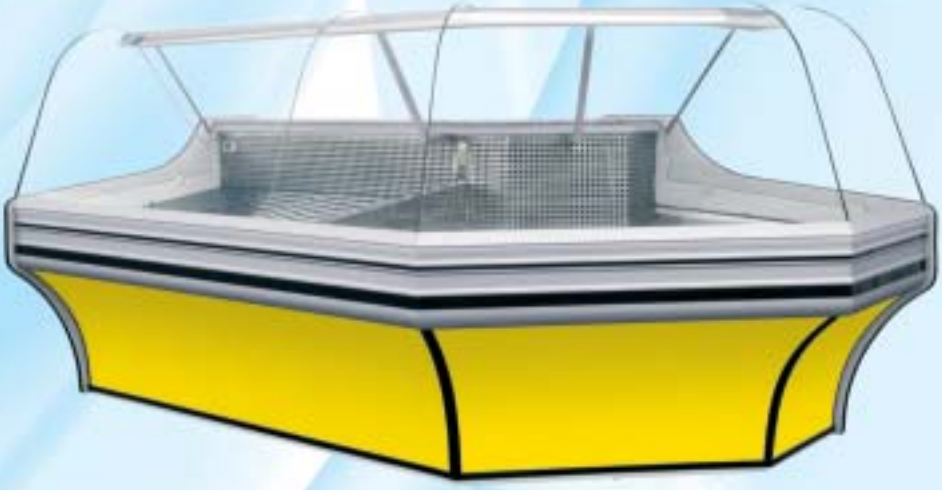
W-G		W-12 G	W-15 G	W-18 G	W-20 G	W-24 G	W-30 G
Długość / Lenght	(mm)	1255	1555	1855	2055	2400	3010
Głębokość / Depth	(mm)	1055	1055	1055	1055	1055	1055
Wysokość / Height	(mm)	1225	1225	1225	1225	1225	1225
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C					

W-G NW

		W-12 G NZ	W-12 G NW	W-15 G NZ	W-15 G NW
Długość / Lenght	(mm)	2430	2505	2730	2805
Głębokość / Depth	(mm)	1285	1360	1285	1360
Wysokość / Height	(mm)	1225	1225	1225	1225
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C			

W-SG w

W-SG w		W-12 SGw	W-14 SGw	W-15 SGw	W-16 SGw	W-18 SGw	W-20 SGw	W-24 SGw	W-28 SGw	W-30 SGw
Długość / Lenght	(mm)	1235	1435	1535	1635	1835	2035	2385	2785	2980
Głębokość / Depth	(mm)	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090
Wysokość / Height	(mm)	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C								



W-SG NZ w

		W-12 SG NZ	W-12 SG NW	W-15 SG NZ	W-15 SG NW
Długość / Lenght	(mm)	2435	2490	2735	2790
Głębokość / Depth	(mm)	1285	1390	1285	1390
Wysokość / Height	(mm)	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C			

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

W-SG

W-SG		W-12 SG	W-14 SG	W-15 SG	W-16 SG	W-18 SG	W-20 SG	W-24 SG	W-28 SG	W-30 SG
Długość / Lenght	(mm)	1235	1435	1535	1635	1835	2035	2385	2785	2980
Głębokość / Depth	(mm)	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090
Wysokość / Height	(mm)	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C								

W-w / W-S w

W-w / W-S w		W-12	W-13	W-14	W-15	W-16	W-18	W-20
Długość / Lenght	(mm)	1245	1345	1445	1545	1645	1845	2045
Głębokość / Depth	(mm)	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090
Wysokość / Height	(mm)	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C						

W / W-S

W / W-S		W-12	W-13	W-14	W-15	W-16	W-18	W-20
Długość / Lenght	(mm)	1245	1345	1445	1545	1645	1845	2045
Głębokość / Depth	(mm)	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090	905/1090
Wysokość / Height	(mm)	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C						

W-S NW

		W-12 S NZ	W-12 S NW	W-15 S NZ	W-15 S NW
Długość / Lenght	(mm)	2435	2490	2735	2790
Głębokość / Depth	(mm)	1285	1340	1285	1340
Wysokość / Height	(mm)	1250	1250	1250	1250
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C			

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

WITRYNY CUKIERNICZE
CONFECTIONERY DISPLAY CASES

Lady cukiernicze to typowe urządzenia do prezentacji i sprzedaży wyrobów w cukierniach, kafeteriach, restauracjach, piekarniach.
Nasze urządzenia charakteryzują się starannym wykonaniem i niezawodnością. Pozwalają na doskonałe zaprezentowanie produktów przy utrzymaniu ich świeżości przez długi czas.
Witryny serii **C, C-G, C-G g** posiadają grawitacyjny obieg powietrza .
Seria **C-G g** to lekka, nowoczesna forma przykuwająca wzrok każdego klienta.
Witryna Serii **C-G n** wyposażona jest w układ chłodniczy gwarantujący odpowiednią temperaturę na każdej z półek oraz system kontroli wilgotności 30 – 80 %. Dzięki utrzymaniu odpowiedniej wilgotności powietrza gwarantuje dłuższe utrzymanie świeżości eksponowanych produktów. Witryna ta posiada nawiew ciepłego powietrza na szybę frontową oraz bezobsługowy system usuwania skroplin.
Dystrybutor do lodów **W 12 DL** to urządzenie mroźnicze przeznaczone do ekspozycji i sprzedaży lodów, sorbetów.

W każdym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy, energooszczędne i niezawodne agregaty.

Confectionery cases are typical appliances for the presentation and sale of confectionery in confectioner's or baker's shops, cafeterias and restaurants.
Our appliances are marked with careful finish and infallibility. They will allow you not only to display your products in an efficient way, but also to keep them fresh for a longer time.
Cases of series **C, C-G, C-G g** are provided with natural air ventilation.
Series **C-G g** is a light, modern form which will rivet the attention of each customer.
Series **C-G** n is provided with a cooling system which can guarantee proper temperature on each shelf and a control system of humidity in the range 30–80 %. Because appropriate air humidity values can be kept, this can guarantee that the products in display will be fresh for a longer time. In this case warm air supplied to the front panel and condensate is removed through an automatic system.
Ice cream dipping cabinet **W 12 D**L serve for direct exposing and sale of ice cream and sorbets.

For each device we use world-class low-energy and reliable condensing units.

Kolorystyka / Colouring: opcja /option: imitacja drewna imitation of wood

Kolorystyka boków urządzenia
Sides coloring appliance

Dystrybutor do lodów
Ice cream dipping cabinet
W-12 DL

W-12 DL		W-12 DL
Długość / Lenght	(mm)	1155
Głębokość / Depth	(mm)	1160
Wysokość / Height	(mm)	1320
Temp. pracy / Working temp.	(*)	-14°C do -22°C

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

C-G n

C-G n		C-09 G n	C-13 G n	C-17 G n
Długość / Lenght	(mm)	945	1345	1745
Głębokość / Depth	(mm)	930	930	930
Wysokość / Height	(mm) (*)	1370	1370	1370
Temp. pracy / Working temp.		+7°C do +15°C		

opcja /option:

dąb jasny / light oak

buk bawaria / bavaria beech

wenge magia / wenge magic

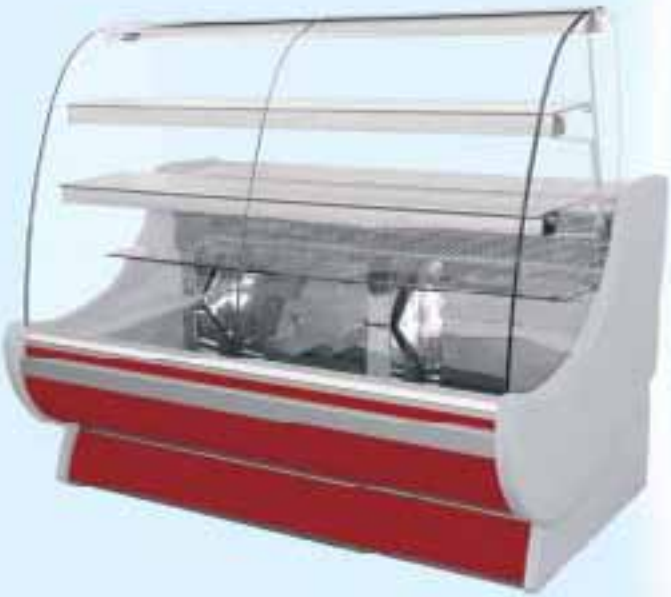
grusza polna / wild pear

wiśnia oxford / oxford cherry

orange

C-G

C-G		C-12 G	C-14 G	C-16 G	C-20 G
Długość / Lenght	(mm)	1230	1430	1630	2030
Głębokość / Depth	(mm)	920	920	920	920
Wysokość / Height	(mm)	1380	1380	1380	1380
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C			



C-G g

C-G g		C-12 G g	C-14 G g	C-16 G g	C-20 G g
Długość / Lenght	(mm)	1230	1430	1630	2030
Głębokość / Depth	(mm)	995	995	995	995
Wysokość / Height	(mm)	1435	1435	1435	1435
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C			

LPK SPC g

lada pełna kasowa
full cash counter

LPK C-G n

lada pełna kasowa
full cash counter

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

SZAFY CHŁODNICZE i MROŹNICZE
COOLING AND FREEZING CABINETS

Wysoka jakość wykonania, solidna konstrukcja i energooszczędność to podstawowe atuty naszych **szaf chłodniczych**. Szafy na zewnątrz wykonane są z blachy elektrolitycznie powlekanej i malowanej proszkowo, natomiast wnętrze wykończone jest blachą aluminiową.
Seria **S** to urządzenia niezwykle przydatne przy przechowywaniu produktów na zapleczach placówek handlowych.
Seria **SW** to nowoczesna konstrukcja, umożliwiająca bezpośredni kontakt klienta z towarem.
Seria ze znaczkiem **A/G** to szafy z agregatem u góry i automatycznym odparowaniem skroplin.
Szafa mroźnicza typu **S-G MR** to urządzenie przeznaczone do przechowywania mrożonek.

W każdym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy, energooszczędne i niezawodne agregaty.

Wyposażenie dodatkowe: nawiew, przegroda stała, listwy cenowe, listwy hakowe, wykończenie z blachy nierdzewnej wewnątrz i na zewnątrz, dodatkowe podświetlenie panelu górnego, zamek .

A high standard workmanship, solid construction and energy efficiency are the fundamental assets of our **upright freezers**. The outside of freezers is made of galvanized, powder-coated sheet; instead, the interior is finished in aluminum sheet.
Series **S** means appliances extremely useful for keeping products at the back of shops.
Xeries **SW** is a modern construction which guarantees direct contact with goods for the customer.
Series marked **A/G** means cabinets with units placed at the top, with automatic condensate evaporation.
Freezing cabinet type **S-G MR** designed for storage of frozen products.

For each device we use world-class low-energy and reliable condensing units.

Optional are: air supply, permanent compartment, pricelist bars, hooked bars, interior and exterior finished in stainless steel, extra illumination of the top panel, lock.

Kolorystyka panelu szaf przeszklonych:
Colouring of the glass cabinets' panel:

opcja /option: imitacja drewna / imitation of wood

Szafa Mroźnicza GASTRO
Freezing Cabinet GASTRO

S-G MR v
z nawiewem / with air-flow

S-G MR v (z nawiewem)	S-G 700 MR
Długość / Lenght (mm)	720
Głębokość / Depth (mm)	860
Wysokość / Height (mm)	2000
Temp. pracy / Working temp. (*)	-18°C do -20°C

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

WITRYNY GRZEWCZE

Witryna Grzewcza W-PVP

W-PVP	W-PVP
Długość / Lenght mm	1500
Głębokość / Depth mm	1200
Wysokość / Height mm	1210
Temp. pracy / Working temp. (*)	+30°C do +60°C

Kolorystyka / Colouring:

Witryna Bemar W-PVP

W-PVP	W-PVP
Długość / Lenght mm	1500
Głębokość / Depth mm	1200
Wysokość / Height mm	1210
Temp. pracy / Working temp. (*)	+30°C do +60°C

Kolorystyka / Colouring:

NAROŻE CHŁODNICZE

Naroże witryn chłodniczych W-PVP i W-PVP-k

W-PVP	W-PVP NW	W-PVP NZ	W-PVP-k NW	W-PVP-k NZ
Wymiar w obrysie mm	1210x1210	1346x1346	1210x1210	1346x1346
Wysokość / Height mm	1210	1210	1260	1260
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C			

Kolorystyka / Colouring:

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

nowe produkty

new products

nowe produkty

nowe produkty

new products

nowe produkty

SZAFY CHŁODNICZE CUKIERNICZE

Szafa chłodnicza SW-604 L

		SW-604 L	SW-604 L/D
Szerokość / Width	(mm)	750	750
Głębokość / Depth	(mm)	750	750
Wysokość / Height	(mm)	1900 +/-15	1900 +/-15
Temp. pracy / Working temp. (*)		+4°C do +8°C	

Kolorystyka / Colouring:

Szafa chłodnicza SW-604 D (obudowa drewno)

		SW-604 D	SW-604 D/D
Szerokość / Width	(mm)	770	770
Głębokość / Depth	(mm)	770	770
Wysokość / Height	(mm)	1900 +/-15	1900 +/-15
Temp. pracy / Working temp. (*)		+4°C do +8°C	

Kolorystyka / Colouring:

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od widocznego zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

REGAŁY CHŁODNICZE ZAMKNIĘTE

Regały chłodnicze serii "R-P-DR" są urządzeniami skonstruowanymi w celu obniżenia zapotrzebowania na energię elektryczną. Konstrukcja urządzenia bazuje na regale serii R-P , lecz dzięki zastosowaniu boków o większej izolacyjności i termoizolacyjnych drzwiach przesuwnych, zużycie energii elektrycznej zmniejszyło się o 45%. Pionowe oświetlenie gwarantuje optymalne doświetlenie każdej półki. Dzięki zastosowaniu głębszych półek powierzchnia ekspozycyjna wzrosła i pozwala na wyeksponowanie jeszcze większej ilości produktów. Występuje w wersji z agregatem jak i przystosowanej do zasilania zewnętrznego

Refrigerated cabinets of "R-P-DR" series are constructed to lower the demand on electric energy. The structure of the device is based on a cabinet of R-P series but due to the application of side elements with higher degree of insulation and thermalinsulated sliding doors, energy consumption dropped by 45%.
Vertical lights ensure optimal light reaching every shelf. Because of deeper shelves which were used in the cabinet, display surface has been expanded and it enables presentation of a wider scope of products. It is available with a power generator and in a version adjusted to an external power supply.

Kolorystyka panelu regałów:
Colouring of the glass cabinets' panel:

opcja /option: imitacja drewna / imitation of wood

Regał chłodniczy zamknięty RP-DR (z agregatem)

		R 15 P-DR	R 22 P-DR
Długość / Lenght	[mm]	1500	2270
Głębokość / Depth	[mm]	900	900
Wysokość / Height	[mm]	2016	2016
Temp. pracy / Working temp. (*)		+2°C do +8°C	

Regał chłodniczy zamknięty RP-DR/o, RP-DR/W (agregat zewnętrzny)

		R 15 P-DR/o	R 22 P-DR/o	R 30 P-DR/o	R 15 P-DR/W	R 22 P-DR/W	R 30 P-DR/W
Długość / Lenght	[mm]	1500	2270	2990	1500	2270	2990
Głębokość / Depth	[mm]	900	900	900	900	900	900
Wysokość / Height	[mm]	2016	2016	2016	2200	2200	2200
Temp. pracy / Working temp. (*)		+2°C do +8°C					

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

nowe produkty

new products

nowe produkty

GASTRONOMIA

Nadstawka grzewcza NG-1

NG-1		NG-1
Długość / Lenght	(mm)	800
Głębokość / Depth	(mm)	600
Wysokość / Height	(mm)	770
Temp. pracy / Working temp.		+30°C do +70°C

Stół do sprzedaży świeżych ryb
(regulowany kąt nachylenia)

GM 550		GM 550
Długość / Lenght	(mm)	2000
Głębokość / Depth	(mm)	1000
Wysokość / Height	(mm)	850

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

S (grawitacyjna / with a natural circulation)
S-v (z nawiewem / with air-flow)

	S-700	S-1200	S-1400
Długość / Lenght (mm)	830	1420	1620
Głębokość / Depth (mm)	725	725	725
Wysokość / Height (mm)	2000	2000	2000
Temp. pracy / Working temp. (*)	-1°C do +8°C		

GASTRO S-A/G v
z nawiewem / with air-flow

S-A/G v (z nawiewem)	S-700 A/G
Długość / Lenght (mm)	720
Głębokość / Depth (mm)	860
Wysokość / Height (mm)	2000
Temp. pracy / Working temp. (*)	-1°C do +8°C

S-A/G (grawitacyjna / with a natural circulation)
S-A/G v (z nawiewem / with air-flow)

	S-700 A/G	S-1200 A/G	S1400 A/G
Długość / Lenght (mm)	830	1420	1620
Głębokość / Depth (mm)	795	795	795
Wysokość / Height (mm)	2000	2000	2000
Temp. pracy / Working temp. (*)	-1°C do +8°C		

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

SW-DP (grawitacyjna / with a natural circulation)
SW-DP V (z nawiewem / with air-flow)

	SW-500 DP	SW-600 DP	SW-700 DP	SW-600 II DP
Długość / Lenght (mm)	655	725	830	765
Głębokość / Depth (mm)	735	735	735	700
Wysokość / Height (mm)	2000	2000	2000	2000
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C			

	SW-500 DP A/G	SW-600 DP A/G	SW-700 DP A/G
Długość / Lenght (mm)	655	725	830
Głębokość / Depth (mm)	795	795	795
Wysokość / Height (mm)	2000	2000	2000
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C		

SW-DP A/G (grawitacyjna / with a natural circulation)
SW-DP A/G V (z nawiewem / with air-flow)

SW-DP (grawitacyjna / with a natural circulation)
SW-DP V (z nawiewem / with air-flow)

	SW-1200 DP	SW-1400 DP	SW-1600 DP	SW-1200 II DP	SW-1400 II DP
Długość / Lenght (mm)	1225	1425	1620	1225	1425
Głębokość / Depth (mm)	740	740	740	780	780
Wysokość / Height (mm)	2000	2000	2000	2000	2000
Temp. pracy / Working temp. (*)	+2°C do +8°C				

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

SW-DR (grawitacyjna)
SW-DR v (z nawiewem)

		SW-1200 DR	SW-1400 DR	SW-1600 DR	SW-1200 II DR	SW-1400 II DR
Długość / Lenght	(mm)	1225	1425	1620	1260	1425
Głębokość / Depth	(mm)	740	740	740	780	780
Wysokość / Height	(mm)	2000	2000	2000	2000	2000
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C				

SW-DP A/G (grawitacyjna)
SW-DP A/G v (z nawiewem)

		SW-1200 DP A/G	SW-1400 DP A/G
Długość / Lenght	(mm)	1225	1425
Głębokość / Depth	(mm)	795	795
Wysokość / Height	(mm)	2000	2000
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C	

SW-DR A/G (grawitacyjna)
SW-DR A/G v (z nawiewem)

		SW-1200 DR A/G	SW-1400 DR A/G	SW-1600 DR A/G
Długość / Lenght	(mm)	1225	1425	1620
Głębokość / Depth	(mm)	795	795	795
Wysokość / Height	(mm)	2000	2000	2000
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+2°C do +8°C		

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

REGAŁY
DISPLAY RACKS WITH SHELVES

Przeznaczone do ekspozycji i samoobsługowej sprzedaży nabiału, mięsa, wędlin, napojów oraz warzyw i owoców w obniżonej temperaturze. Zróżnicowane gabaryty sprawiają iż możemy wyposażyć w nie każdy rodzaj placówki handlowej.
Regały naszej firmy to: elegancka sylwetka, łatwy dostęp do towaru, dobre podświetlenie półek oraz duża powierzchnia ekspozycyjna przy zwartych rozmiarach zewnętrznych. Starannie zaprojektowany układ chłodniczy gwarantuje niski koszt eksploatacji oraz długą żywotność urządzeń. Regały w standardzie posiadają roletę nocną i cztery rzędy regulowanych półek.
Nowe wzornictwo regału **R-P** sprawia iż eksponowany towar wygląda szczególnie korzystnie. Natomiast komorowe szkło boczne i nowy układ chłodniczy znacznie obniżają koszty eksploatacji.

W każdym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy, energooszczędne i niezawodne agregaty.

Wyposażenie dodatkowe: kosze na owoce i warzywa, listwy hakowe, ograniczniki półek, półki i plecy z blachy nierdzewnej, podświetlenie każdej półki, lustrzane boki, lustro u góry, listwy cenowe.

Designed for displaying and self-service sale of dairy products, meat and its products, beverages, fruit and vegetables at lower temperatures. Due to different size versions, our appliances are suitable for all types of stores. Our **display racks with shelves** means: nice shape, easy access to goods, good illumination of shelves, large display area and external compactness.
A carefully designed cooling system can secure low operation costs and long life. Typically, racks are provided with night-time blinds and four rows of adjustable shelves.
New designs of the **R-P** rack make the goods in display look especially nice.
Instead, chamber side panels and a new cooling system reduce appreciably the operation costs.

For each device we use world-class low-energy and reliable condensing units.

Optional: fruit and vegetables baskets, hooked bars, shelf stops, shelves and backs of stainless steel, illumination on each shelf, shining sides, mirror at the top, price list bars.

Kolorystyka / Colouring:

opcja /option: imitacja drewna / imitation of wood

R-PS

R-PS		R-20 PS	R-25 PS	R-30 PS
Długość / Lenght	(mm)	2080	2580	3080
Głębokość / Depth	(mm)	930	930	930
Wysokość / Height	(mm)	2200	2200	2200
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C		

R-PS
zestawione w wyspę
arranged into racks island

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

R-P

R-P		R-14 P	R-16 P	R-18 P	R-20 P	R-25 P
Długość / Lenght	(mm)	1425	1625	1825	2025	2580
Głębokość / Depth	(mm)	890	890	890	890	890
Wysokość / Height	(mm)	2040	2040	2040	2040	2040
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C				

R-SN

R-SN		R-09 SN	R-12 SN
Długość / Lenght	(mm)	990	1250
Głębokość / Depth	(mm)	800	800
Wysokość / Height	(mm)	2060	2060
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C	

R *655

R *655		R-10	R-14	R-16	R-18	R-20	R-25
Długość / Lenght	(mm)	1235	1425	1625	1825	2025	2600
Głębokość / Depth	(mm)	655	655	655	655	655	655
Wysokość / Height	(mm)	2020	2020	2020	2020	2020	2020
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C					

R *900

R *900		R-10	R-14	R-16	R-18	R-20	R-25
Długość / Lenght	(mm)	1235	1425	1625	1825	2025	2600
Głębokość / Depth	(mm)	900	900	900	900	900	900
Wysokość / Height	(mm)	2020	2020	2020	2020	2020	2020
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C					

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

R-S/o

R-S/o		R-12 S/o	R-25 S/o
Długość / Lenght	(mm)	1425	2650
Głębokość / Depth	(mm)	1160	1160
Wysokość / Height	(mm)	2200	2200
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C	

R/o *900

R/o *900		R-10/o	R-14/o	R-16/o	R-18/o	R-20/o	R-25/o
Długość / Lenght	(mm)	1235	1425	1625	1825	2025	2600
Głębokość / Depth	(mm)	900	900	900	900	900	900
Wysokość / Height	(mm)	2020	2020	2020	2020	2020	2020
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C					

Seria regałów **R/o**, **R-S/o** i **R-PS** to typowe urządzenia marketowe o dużej powierzchni ekspozycyjnej, zasilane wyłącznie agregatem zewnętrznym.
Dzięki swojej konstrukcji przystosowane są do łączenia w ciągi o dowolnej długości.
Opcje i wykończenie jak w regałach serii **R** i ekspozytorach.

The **R/o**, **R-S/o** and **R-PS** rack series are common market devices with large expository area, powered exclusively by an external unit.
The construction enables combining the devices in sequences of any length.
Options and the finishing as in the **R** rack series and in display units.

Przykładowy ciąg regałów R-S/o
Example of the R-S/o rack sequence

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

EKSPOZYTORY
DISPLAY CABINETS

Urządzenia te są doskonałym rozwiązaniem dla ekspozycji niewielkich ilości różnorodnych artykułów spożywczych, napojów i innych towarów w obniżonej temperaturze. Stosunkowo nieduże rozmiary ekspozytora sprawiają, iż znajduje on zastosowanie na stacjach benzynowych, kawiarniach i innych punktach usługowych o ograniczonej powierzchni. Półki ekspozycyjne są bardzo dobrze widoczne i doskonale oświetlone przez dwie pionowe świetlówki. Urządzenia te doskonale nadają się do sprzedaży produktów określonej marki ze względu na swoją stosunkowo dużą powietrznię reklamową.

W każdym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy, energooszczędne i niezawodne agregaty.

Perfect for displaying small quantities of various food articles, beverages and other goods at lower temperatures. Their sizes are relatively small, which make them suitable for petrol stations, cafés and other commercial facilities of small areas.
Display shelves are well visible and perfectly illuminated by two fluorescent lamps. They are ideal for selling branded products due to their relatively large advertising area.

For each device we use world-class low-energy and reliable condensing units.

Kolorystyka / Colouring: opcja /option: imitacja drewna / imitation of wood

R-N

R-N		R-06 N	R-07 N	R-09 N	R-12 N
Długość / Lenght	(mm)	615	750	1080	1240
Głębokość / Depth	(mm)	660	660	660	660
Wysokość / Height	(mm)	1590	1590	1590	1590
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C			

R-N a

R-N a		R-06 N a	R-07 N a	R-09 N a	R-12 N a
Długość / Lenght	(mm)	615	750	1080	1240
Głębokość / Depth	(mm)	660	660	660	660
Wysokość / Height	(mm)	1590	1590	1590	1590
Temp. pracy / Working temp.	(*)	+4°C do +10°C			

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

WITRYNY MROŹNICZE GONDOLOWE
GONDOLA FREEZING CABINETS

Witryny mroźnicze gondolowe zwane popularnie „wyspami" lub „bonetami" służą do przechowywania i bezpośredniej sprzedaży mrożonek: mięsnych, rybnych, owocowo warzywnych, lodów w temperaturze -15 stopni C do -24 stopni C.
W ofercie posiadamy urządzenia z wbudowanym agregatem skraplającym, bądź też przystosowane do zasilania zewnętrznego.
W-MR/G/SN to nowa generacja urządzeń w nowoczesnej stylistyce z systemem podwójnej izolacji, wyższej izolacyjności szyb i systemem chłodniczym nowej generacji gwarantującym doskonałą pracę parownika.
Witryna **W-MR/G/P** to gondola przyścienna, może być umieszczana przy ścianie, zestawiona plecami lub łączona w wyspy gondolowe przy wykorzystaniu gondoli zamykającej. Konstrukcja przystosowana jest do łącznia w ciągi.

W każdym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy, energooszczędne i niezawodne agregaty.

Wyposażenie standardowe gondoli: Przysłony nocne z tworzywa lub rolety, półki siatkowe na dno, przegrody, podświetlone wnętrze.

Opcjonalnie może być wyposażona w nadstawkę z dwoma rzędami podświetlanych półek, elektryczne grzanie szyb bocznych (W-MR/G/SN), system oświetlenia przestrzeni ekspozycyjnej (W-MR/G/SN), dodatkowe przegrody.

Gondola freezing cabinets, commonly known as 'islands' or 'bonnets', serve for the storage and direct sale of frozen goods: meat, fish, fruit and vegetables, ice-cream at temperatures -15 °C to -24 °C.
Our offer provides appliances with in-built condensing unit or is adapted to an external source of supply.
W-MR/G/SN is a new generation of appliances executed in modern design, with a double insulation system, better insulation coefficient of window panels and a cooling unit of new generation so as to guarantee perfect operation of the evaporator.
Cabinet **W-MR/G/P** is a wall gondola – it can be placed at the wall, arranged back-to-back or linked into gondola islands with a closing gondola unit.
The design allows to link those cabinets in series.

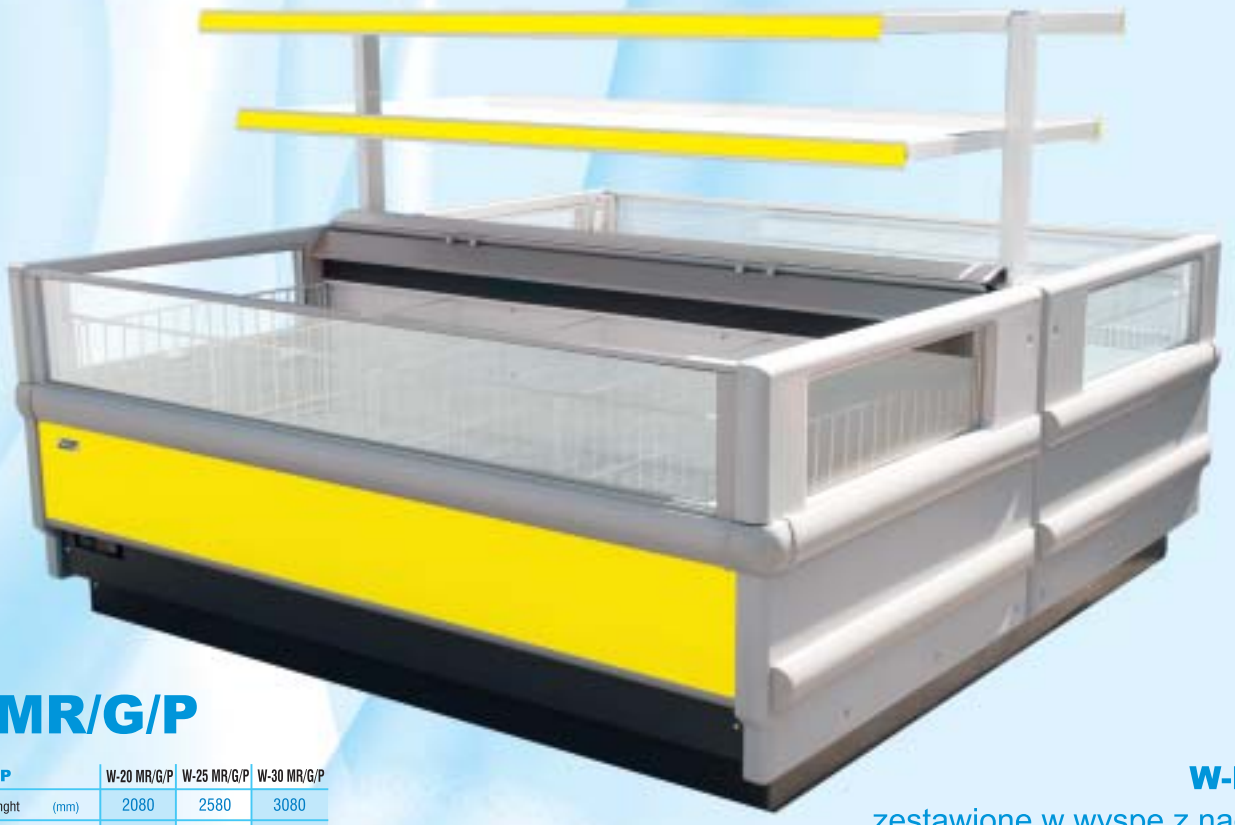
For each device we use world-class low-energy and reliable condensing units.

Standard gondola accessories: night time shutters or blinds, mesh bottom shelves, compartments, and illuminated interior.

Optionally canbinets can be provided with an attachment with two rows of illuminated shelves, heating system of electric window panes (W-MR/G/SN), illuminated display area (W-MR/G/SN), extra barriers

Kolorystyka / Colouring:

opcja /option: imitacja drewna / imitation of wood



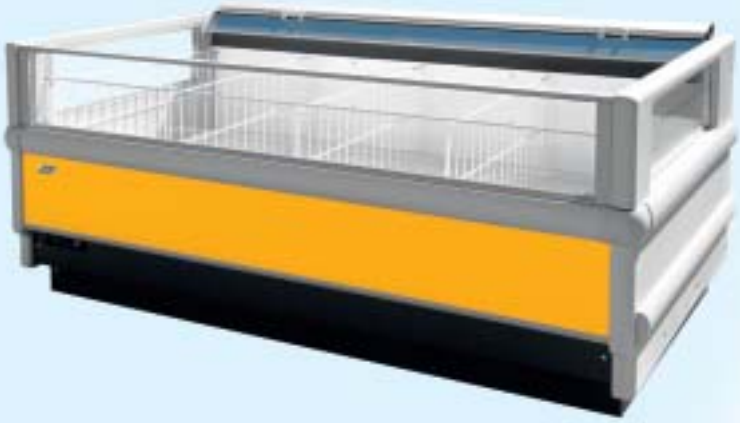
W-MR/G/P

W-MR/G/P		W-20 MR/G/P	W-25 MR/G/P	W-30 MR/G/P
Długość / Lenght	(mm)	2080	2580	3080
Głębokość / Depth	(mm)	1125	1125	1125
Wysokość / Height	(mm)	940-970	940-970	940-970
Temp. pracy / Working temp.	(*)	-15°C do -24°C		

W-MR/G/P
zestawione w wyspę z nadstawką
arranged into gondola island
with an attachment with two rows of illuminated shelves

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

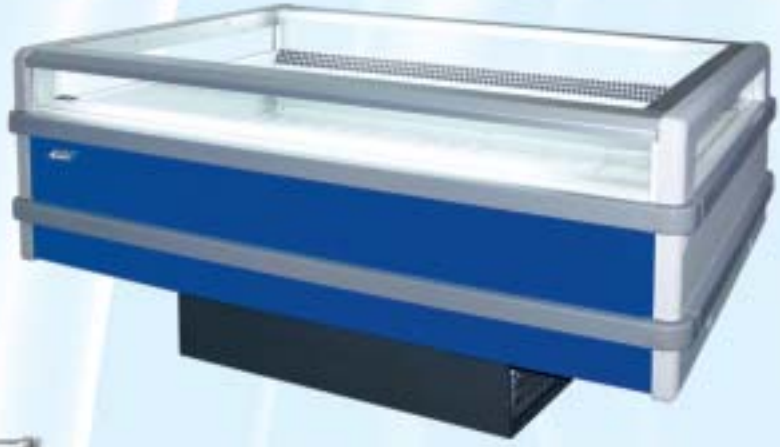


W-MR/G/P

W-MR/G/P		W-20 MR/G/P	W-25 MR/G/P	W-30 MR/G/P
Długość / Lenght	(mm)	2080	2580	3080
Głębokość / Depth	(mm)	1125	1125	1125
Wysokość / Height	(mm)	940-970	940-970	940-970
Temp. pracy / Working temp. (*)		**-15°C** do **-24°C**		

W-MR/G

W-MR/G		W-15 MR/G	W-20 MR/G	W-25 MR/G
Długość / Lenght	(mm)	1580	2040	2505
Głębokość / Depth	(mm)	1125	1125	1125
Wysokość / Height	(mm)	940-970	940-970	940-970
Temp. pracy / Working temp. (*)		**-15°C** do **-24°C**		



W-MR/G/SN

W-MR/G/SN		W-20 MR/G/SN	W-25 MR/G/SN	W-30 MR/G/SN
Długość / Lenght	(mm)	2080	2580	3080
Głębokość / Depth	(mm)	1500	1500	1500
Wysokość / Height	(mm)	890	890	890
Temp. pracy / Working temp. (*)		**-15°C** do **-24°C**		

Przykładowy ciąg witryn mroźniczych gondolowych

Example of gondola refrigeration glass-case sequence

(*) przy temperaturze otoczenia +25°C i wilgotności 60% / at the outsite temperature of +25°C and humidity of 60%

GASTRONOMIA
GASTRONOMY

Firma **Cold** jest uznanym w branży producentem profesjonalnych mebli gastronomicznych. Szeroka gama produktów, estetyka wykonania, oraz możliwość spełnienia nietypowych wymagań klientów sprawia że produkowane przez nas meble znalazły liczne grono wdzięcznych klientów.
Urządzenia naszej firmy znajdują zastosowanie w branżach: gastronomicznej, cukierniczej, piekarnictwie, służbie zdrowia oraz placówkach przetwórstwa spożywczego i mięsnego. Nasze produkty wykonane są z kwasoodpornej stali chromoniklowej i spełniają wszelkie rygorystyczne wymagania sanitarno higieniczne dla przemysłu spożywczego i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

The **COLD** Company is a renowned manufacturer of professional catering furniture. Due to a wide range of products, nice workmanship and meeting special wishes of our customers, our furniture has attained a good position on the market.
Our products are welcomed in the catering sector, confectionery trade, baking trade, health service as well as in establishments dealing with food and meat processing. They are made of acid proof chromium-nickel steel, satisfy any and all strict sanitary requirements in the food industry and are certified for contacting food.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku zdjęcia. / Pictures in the catalogue have demonstrative character, the proper product may differ from the image at the picture.

stoły robocze • stoły ze zlewami • baseny • szafy • regały • szafki i półki wiszące • wózki • podstawy pod piece • okapy wyciągowe • urządzenia chłodnicze • urządzenia grzewcze • ciągi wydawcze • ekskluzywne urządzenia ekspozycyjne z drewna litego

worktables • sink tables • basin • closets • racks • suspended shelves and cabinets • carriages • bases under the stoves • lifting eaves • refrigeration appliances • heating appliances • sequences for passing the products • high-class exposure appliances in solid wood

P.P.U.H. "COLD" Spółka Jawna
32-700 Bochnia, ul. Łany 6
tel. +48 14 611 15 81, tel./fax +48 14 611 15 80
e-mail: cold@cold.pl, www.cold.pl
POLSKA

PARTNER HANDLOWY