



**Coldar®**  
— 1957 —  
**Frigoriferi**

CORAGGIO INOSSIDABILE



## CORAGGIO INOSSIDABILE

Dal 1957 progettiamo e produciamo banchi frigoriferi standard e su misura completamente in acciaio inossidabile garantiti 20 anni da deformazioni e corrosioni. A partire dalla scelta della materia prima, il miglior acciaio inox disponibile sul mercato, e grazie l'artigianalità dei processi di lavorazione, un prodotto Coldar è sempre il risultato di un'unica precisa idea: qualità assoluta. **Solidità, affidabilità, durata nel tempo.** L'intera gamma prodotti concepiti come strumenti di lavoro sono il risultato di una convergenza di moltissime valutazioni e scelte affrontate e risolte dall' ufficio tecnico-commerciale. In quasi sessanta anni di attività non sono mai cambiate le priorità sull'eccellente rapporto qualità/prezzo e non vi è mai stato dubbio su come rapportarsi ad esse: con coraggio ed onestà. Perché in Coldar abbiamo fierezza e cura artigiana in un cuore d'acciaio.

## NERVES OF STEEL

Since 1957 we have designed and produced standard and custom-made refrigerated units, 100% made of stainless steel and guaranteed for 20 years against deformation and corrosion. From the choice of raw materials, the best stainless steel available on the market through to the craftsmanship of the manufacturing processes, a Coldar product is always the result of a single and precise idea: top quality. **Sturdiness, reliability, durability over time.** All of our products are conceived as working tools and result from a combined process of evaluations and choices made by the technical and commercial team. In nearly sixty years of activity our priorities have never been other than an excellent quality / price ratio, nor has there ever been a doubt on how to relate to them: with courage and honesty. **Coldar people have pride and a careful craftsmanship in a heart of iron.**

## UN COURAGE INOXYDABLE

Depuis 1957, nous concevons et produisons des meubles de réfrigération standard et sur mesure entièrement en acier inoxydable avec une garantie de 20 ans contre la déformation et la corrosion. Partant du choix des matières premières, du meilleur acier inoxydable disponible sur le marché, et grâce à notre savoir-faire artisanal des procédés de fabrication, un produit Coldar est toujours le résultat d'un seul but précis: la qualité absolue. **Robustesse, fiabilité, durabilité.** L'ensemble de notre gamme de produits est conçue comme un outil de travail, le fruit d'une convergence de nombreuses évaluations, choix et solutions que notre service technique s'attache à trouver. Après soixante années d'activité, rien n'a jamais changé sur nos priorités, atteindre l'excellence d'un rapport qualité / prix et il n'y a jamais eu de doute sur ce but à atteindre avec courage et honnêteté.

Parce que chez Coldar nous glorifions les soins de l'artisan dans un coeur d'acier.

## STÄHLERNER WILLE

Seit 1957 entwerfen und produzieren wir standardmäßige und maßgeschneiderte Kühltheken aus Edelstahl, die 20 Jahre Garantie für etwaige Verformungen und Zerfressen haben. Aus der Auswahl der Rohstoffe, und zwar des besten auf dem Markt erhältlichen Edelstahls, und der Handwerklichkeit bei den Fertigungsprozessen ergeben sich die Produkte von Coldar, mit einem festen Ziel vor Augen: die bestmögliche Qualität. **Robustheit, Zuverlässigkeit, Haltbarkeit.** Die gesamte Produktpalette wurde als Werkzeug konzipiert und ergibt sich aus vielen übereinstimmenden Auswertungen und Entscheidungen, die die technisch-kaufmännische Abteilung getroffen hat. In unserer fast sechzigjährigen Tätigkeit haben wir immer dem hervorragenden Qualität / Preis-Verhältnis Vorrang gegeben, und wir haben uns auch damit zweifellos mit Mut und Ehrlichkeit auseinander gesetzt.

In Coldar stammen unser Stolz und handwerkliche Sorgfalt aus einem Herzen aus Stahl.



**Coldar®**  
— 1957 —  
**Frigoriferi**

# UN INCONTRO FORGIATO NELL' ACCIAIO



## UN INCONTRO FORGIATO NELL'ACCIAIO

Da sempre in Coldar ci rivolgiamo a Clienti che vedono il banco frigorifero come vero e proprio strumento di lavoro, come un componente essenziale della loro attività.

Il legame tra noi ed i nostri Clienti è basato su due visioni affini di cosa significhi Qualità nel proprio lavoro. Artigiani che con le loro mani hanno sapientemente ed accuratamente lavorato l'acciaio consegnano un prodotto finito ad altri professionisti che proprio su quell'acciaio potranno esprimere al meglio la loro attività e la loro competenza, sicuri di avere a disposizione uno strumento durevole ed affidabile pensato per loro.

Individualmente e accuratamente.

## A LINK FORGED FROM STEEL

Coldar has always turned to Customers who consider a refrigerated cabinet as a real working tool and as an essential component of their business.

The link between us and our Customers is forged from two cognate visions of which meaning Quality has in our work. With our craftsmen's hands we have wisely and carefully forged steel to make a finished product for other professionals. They in turn will best express their activity and competence through that very stainless steel item, which will last over time and will be a reliable tool designed for them. Individually and accurately.

## UNE RENCONTRE EN ACIER FORGÉ

Depuis toujours chez Coldar nous nous tournons vers les clients qui voient leur meuble frigorifique comme un véritable outil de travail, une composante essentielle à leur activité et entreprise.

Les liens entre nous et eux sont basés sur des visions infiniment proches de la qualité dans leur activité journalière. Nos artisans, par leurs mains ont sagement et soigneusement travaillé l'acier et livré un produit terminé vers d'autres professionnels qui sur un tel acier peuvent exprimer au mieux leur activité, leur compétence tout en étant assuré de disposer d'un outil durable et fiable conçu pour eux. Individuellement et précision.

## EINE IN STAHL GE SCHMIEDETE VERBINDUNG.

Coldar wendet sich seit jeher an Kunden, die eine Kühltheke als ein echtes Arbeitswerkzeug und einen wesentlichen Bestandteil ihres Geschäfts betrachten.

Coldar und seine Kunden sind durch zwei ähnliche Anschauungen von dem, was mit Qualität bei der Arbeit gemeint ist, verbunden. Unsere Handwerker schmieden mit ihren Händen mit aller Sorgfalt und Professionalität den Stahl und fertigen ein Produkt für andere Fachleute an, das genau mit jenem Stahl ihre Tätigkeit und Kompetenz am besten zum Ausdruck bringen können. Coldar stellt Ihnen ein dauerhaftes und zuverlässiges Werkzeug zur Verfügung, das ausgerechnet für sie gedacht wurde. Individuell und sorgfältig.

# LE DIVERSE ANIME DEL NOSTRO ACCIAIO

## LE DIVERSE ANIME DEL NOSTRO ACCIAIO

La estrema affidabilità dei prodotti Coldar, nata e sviluppata in origine per la macelleria, da anni risponde alle esigenze dei professionisti di molteplici settori alimentari quali pescherie, pasticcerie, negozi di pasta fresca, gastronomie, spacci formaggi-salumi, autonegozi.

Il nostro impegno e la nostra ricerca continua per mantenere e migliorare gli standard del banco frigorifero Coldar, nascono dalla vocazione artigiana che ci contraddistingue da sempre.

**Perché siamo artigiani che da sempre vivono dentro il mondo dei nostri Clienti.**

Uno per uno.

## THE DIFFERENT SOULS OF OUR STEEL

The extreme reliability of Coldar products, originally designed and developed for butchers, has for many years met the needs of professionals from various food fields such as fish markets, confectioners and bakers, fresh pasta shops, delicatessen shops selling cheeses together with cooked and cured meats and other prepared foods, food trucks.

Our commitment and ongoing research aim to maintain and improve the standards of Coldar refrigerated cabinets, made out of our ever outstanding craftsman's vocation.

**As craftsmen we have always lived in and shared our Customers' world.**

One by one.

## LES DIFFERENTES VIES DE NOTRE ACIER

La fiabilité extrême des produits Coldar, conçus et développés à l'origine pour la boucherie pendant de nombreuses années, répond également aux besoins à d'autres domaines tels que la vente de poissons, les boulangeries, les pâtes fraîches, épiceries fines, magasins de fromages charcuteries ou les étals de marchés.

Notre engagement et notre recherche ne cessent d'évoluer, afin de maintenir et d'améliorer les standards du meuble réfrigéré Coldar, né de la vocation artisanale qui nous a toujours distinguée.

**Parce que nous sommes des artisans qui vivent constamment dans le monde de nos clients. Les uns après les autres.**

## VIELFAELTIGE SEELEN IN UNSEREM STAHL

Die extreme Zuverlässigkeit der Coldar Produkte, ursprünglich für den Metzger entworfen und entwickelt, kommt seit Jahren gezielt den Bedürfnissen von Fachleuten aus verschiedenen Lebensmittelbereichen wie Fischmärkten, Konditoreien und Bäckereien, Teigwarenhändlern, Feinkostläden, Käse-Wurstgeschäften, Imbisswagen nach.

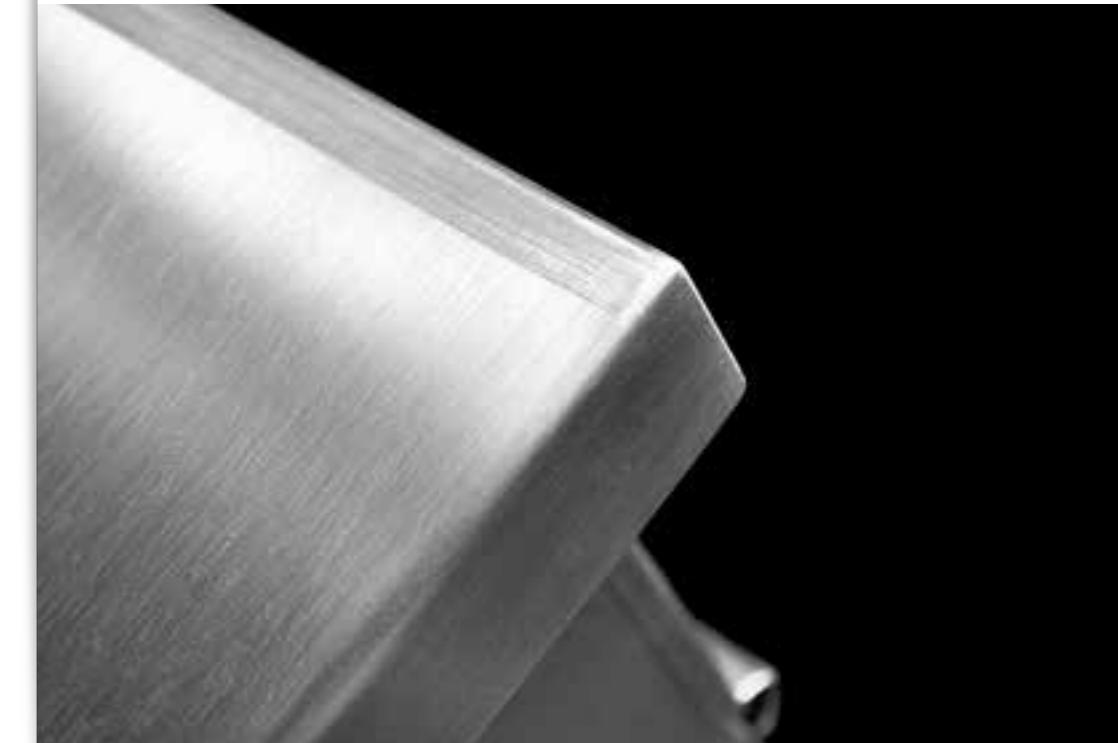
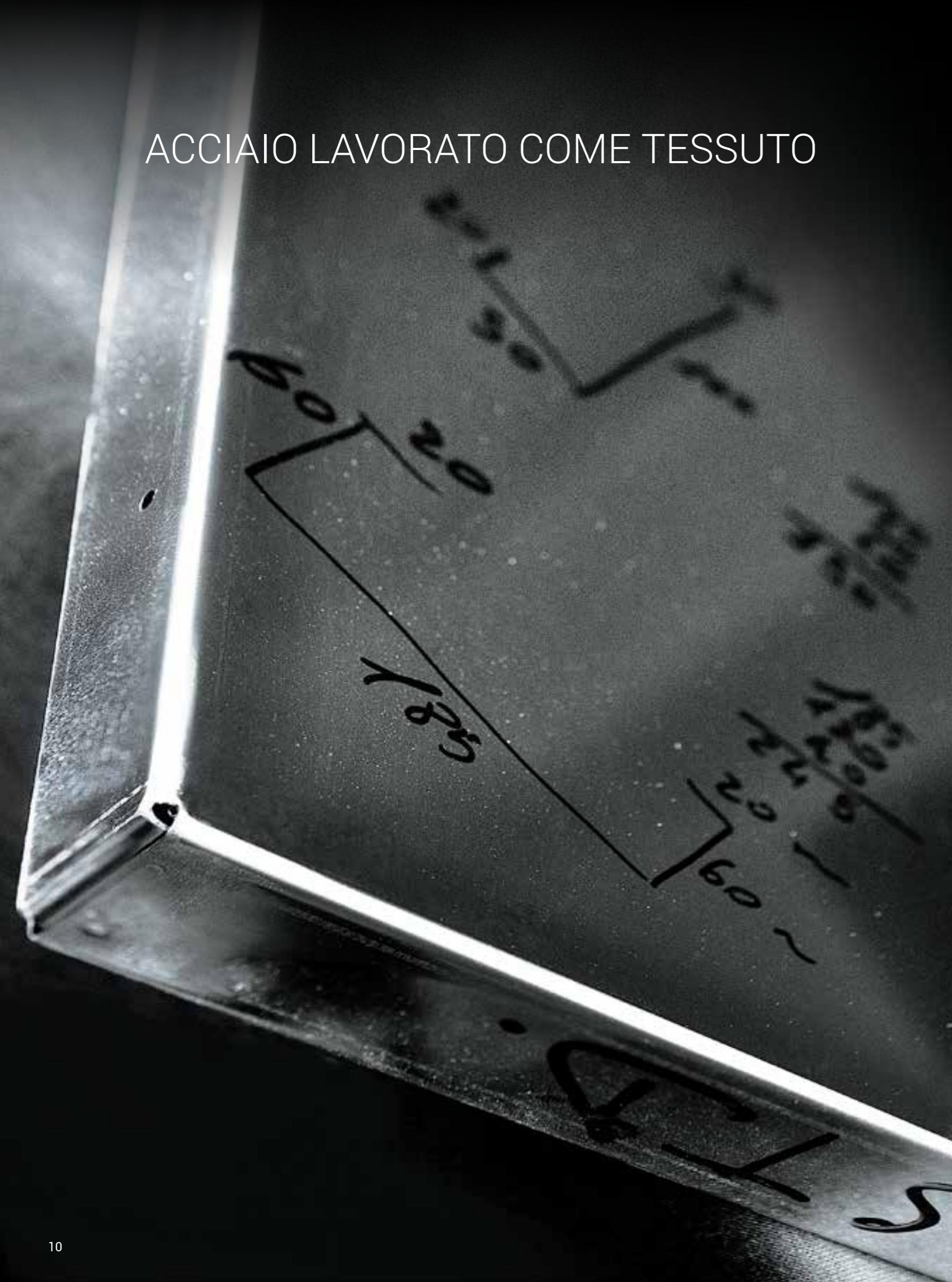
Unser Engagement und unsere laufende Forschung, um die Qualitätsstandards der Kühltheke von Coldar beizubehalten und sogar zu verbessern, stammen aus der handwerklichen Berufung, die uns seit jeher ausgezeichnet hat.

**Wir sind Handwerker, die wir immer in der Welt unserer Kunden gelebt haben.**

Der Reihe nach.



# ACCIAIO LAVORATO COME TESSUTO



## ACCIAIO LAVORATO COME TESSUTO

Il limite strutturale di un negozio per noi diventa un orizzonte di sviluppo e la sfida per una soluzione completamente soddisfacente ed innovativa.

Per questo concepiamo e progettiamo su specifiche esigenze del cliente al fine di fornirgli uno strumento di lavoro dove muoversi agevolmente, lavorare con disinvoltura e sentirsi a proprio agio. Collaboriamo anche con architetti e arredatori per trovare la soluzione più adatta alle necessità di personalizzazione e di stile del Cliente.

L'acciaio nelle nostre mani diventa docile ed unico come la seta.

## STEEL FORGED AS FABRIC

The structural limit of a store becomes for us a horizon to broaden and a challenge to take up in order to develop an extremely satisfying and innovative solution.

This is why we conceive and design our products based on specific requirements from our customers, to provide them with a working tool where to easily move, work with ease and feel comfortable. We also work with architects and interior designers to find the best solution for the customer's needs in terms of customization and style.

Steel becomes in our hands as easily worked and unique as silk.

## L'ACIER TRAVAILLE COMME UN TISSU

Les dimensions d'un magasin deviennent pour nous un horizon de développement et un défi pour trouver une solution totalement satisfaisante et innovante.

Pour cela, nous concevons à partir des exigences du client afin de lui fournir un outil de travail ou il va évoluer, travailler, avec aisance et sérénité. Nous travaillons également avec des architectes et des designers d'intérieur pour trouver la solution la mieux adaptée à la personnalisation et le style du client.

L'acier dans nos mains devient doux comme la soie.

## UNSER STAHL WIRD WIE STOFF BEARBEITET.

Die strukturelle Grenze von einem Geschäft wird für uns zu einem Horizont zu übersteigen sowie einer Herausforderung auf der Suche nach einer völlig befriedigenden und innovativen Lösung.

Daher konzipieren und entwerfen wir unsere Produkte anhand spezifischer Kundenanforderungen, um sie mit einem Arbeitswerkzeug zu beliefern, das ihnen erlaubt, herum leicht zu bewegen, mit Leichtigkeit zu arbeiten und sich damit wohl zu fühlen. Wir arbeiten auch mit Architekten und Innenarchitekten zusammen, um die für die besonderen Anpassungs- und Designbedürfnisse der Kunden geeignete Lösung zu finden.

Der Stahl wird in unseren Händen so geschmeidig und einzigartig wie Seide.

# LA FLESSIBILITÀ DEL NOSTRO ACCIAIO PER UN DESIGN PERSONALIZZATO



## LA FLESSIBILITÀ DEL NOSTRO ACCIAIO PER UN DESIGN PERSONALIZZATO

Ogni creazione Coldar, è pensata in stretta relazione con la totalità del design del negozio dove verrà collocata. I rivestimenti e gli altri dettagli tecnici sono scelti attenendosi alle indicazioni dei Clienti, armonizzandole con i principi estetici degli architetti e interior designers. In questo modo curiamo nel dettaglio la scelta delle forme, dei materiali, dei colori, distinguendoci per stile e funzionalità nell'arredare qualsiasi negozio alimentare.

Le forme e le geometrie di un bancone vengono analizzate in fase progettuale e poi lavorate con massima cura da una squadra di maestri artigiani. Il layout interno del negozio è il punto di partenza: facilitare la gestione del punto vendita, dal carico-scarico dei prodotti sino alla pulizia del banco sono i principi fondamentali che ispirano la progettazione e la realizzazione. Raffinate saldature, lucidature a specchio create a mano, fioretture, satinature manuali... sono tutti elementi che rendono il prodotto Coldar, costruito interamente in acciaio inossidabile, un manufatto unico e irripetibile.

## AS FLEXIBLE AS OUR STAINLESS STEEL TO MAKE A BESPOKE DESIGN

Every cabinet made by Coldar is designed to perfectly fit into the overall layout of the shop where it will be placed. The coating and other technical details are chosen following the Customer's instructions, matching them with the aesthetic principles of architects and interior designers. In this way we treat in detail the choice of shapes, materials, colors, standing out for style and function in fitting any grocer's shop.

The shapes and geometry of a counter are analyzed during the design phase and then dealt with with utmost care by a team of master craftspeople. The internal layout of the shop is our starting point: an easy management of the store, from the loading and unloading of products up to the cleanliness of the counter, is the main inspiration in its design and manufacturing. Refined welding, hand-made gloss polishing, embellishments, manual satin finishes are the aspects that make the product Coldar, entirely made in stainless steel, a unique and matchless handmade item.

## FLEXIBILITÉ DE NOTRE ACIER POUR UN DESIGN PERSONNALISÉ

Chaque création Coldar, est conçue en étroite relation avec l'ensemble de la conception du magasin où il sera placé. Les revêtements et autres détails techniques sont choisis suivant les instructions du client, afin de les harmoniser avec les principes esthétiques des architectes et designers d'intérieur. De cette façon, nous traitons en détail le choix des formes, des matériaux, des couleurs et le style en fonction des besoins du magasin.

Les formes et les géométries d'un meuble sont étudiées dans la phase de conception et travaillées avec le plus grand soin par une équipe de maîtres artisans. L'agencement interne du magasin est le point de départ: faciliter la gestion du magasin, du chargement du déchargement des produits jusqu'à la propreté du meuble, tous sont des principes fondamentaux qui agissent sur la conception et la mise en oeuvre. Soudage raffiné, polissage miroir fait main, embellissements, finitions... sont autant d'éléments qui rendent le produit Coldar, construit entièrement en acier inoxydable, un produit unique et irremplaçable.

## DIE FLEXIBILITÄT UNSERES STAHLS TRÄGT ZUM INDIVIDUELLEN DESIGN BEI

Jede Kühltheke von Coldar wird in enger Beziehung mit der gesamten Gestaltung des Ladens entworfen, wo sie platziert werden soll. Die Verkleidungen und weitere technische Details sind so gewählt, indem wir den Anweisungen der Kunden derart nachkommen, dass sie mit den Gesetzen der Ästhetik von Architekten und Innenarchitekten gut zusammen passen. Auf diese Weise passen wir ausführlich auf die Auswahl an Formen, Materialien, Farben auf, mit unserem eigenen Gepräge von Stil und Funktion in der Einrichtung jegliches Lebensmittelgeschäfts.

Die Formen und Geometrien einer Kühlvitrine werden während der Planungsphase analysiert und dann von einem Team von Handwerksmeistern mit größter Sorgfalt bearbeitet. Der innere Aufbau des Ladens stellt den Ausgangspunkt dar: die mühelose Geschäftsleitung, vom Laden und Entladen der Produkte bis hin auf die Reinigung der Theke, ist die grundlegende Voraussetzung und Leitprinzip in deren Planungsphase und Anfertigung. Raffiniertes Schweißen, handgefertigtes spiegelblankes Polieren, Verzierungen, handgefertigtes Satinieren: das sind alle Elemente, die das Produkt von Coldar, komplett aus Edelstahl, zu einem einzigartigen und unwiederholbaren Artefakt macht.

### BELLO, LUMINOSO E PULITO: È UN COLDAR

Durante la progettazione e la produzione di ognuna delle nostre tipologie di banconi (a refrigerazione ventilata, a refrigerazione statica-semiventilata C.B.S. (Cold Breeze System) ed i banconi con piano espositivo refrigerato a contatto) viene posta la massima attenzione all'igiene, alla funzionalità e pulizia dei banconi frigo in particolar modo delle vasche espositive. I banchi a SISTEMA VENTILATO [2] sono caratterizzati da un piano espositivo suddiviso a calti estraibili equipaggiati del sistema "clean division" per la raccolta e canalizzazione dello sporco indirizzato direttamente verso gli scarichi di evacuazione. Tutti i banchi ventilati inoltre hanno un sistema autopulente che consente di mantenere sempre pulito e igienizzato il reparto evaporatori eliminando la proliferazione di spore. La tipologia di banconi STATICI o con sistema CBS [1] ed i banconi con piano espositivo refrigerato a contatto sono contraddistinti da una vasca unica di acciaio inossidabile satinata a mano, un unico foglio di lamiera completo di scarichi per il massimo della funzionalità nella pulizia ordinaria. L'illuminazione della merce esposta è un altro punto fondamentale che l'ufficio tecnico analizza volta per volta per il proprio Cliente. Un'equilibrata tonalità deve esaltare le naturali colorazioni dei prodotti gastronomici. Inoltre una giusta intensità luminosa permette di rendere accattivante la merce esposta. Ogni bancone refrigerato Coldar è equipaggiato di serie con una doppia barra di illuminazione a basso consumo con la luce idonea al prodotto esposto [3-4].

### BEAUTIFUL, BRIGHT AND CLEAN: IT'S COLDAR

While designing and manufacturing our every type of cabinets (with ventilated, static-half ventilated CBS - i.e. Cold Breeze System - refrigeration and with contact refrigerated display surface) the closest attention is paid to hygiene, functionality and cleanliness of the refrigerated cabinets, especially the display surface. VENTILATED cabinets [2] have a display surface divided into removable levels equipped with the "clean division system" for collecting dirt directly into the evacuation drains. All ventilated cabinets have also a self-cleaning system which allows you to always keep evaporators clean and sanitized, while getting rid of spores. Cabinets equipped with STATIC or CBS system [1] as well as cabinets with contact refrigerated top surface have a single stainless steel hand-glazed tank, one sheet steel equipped with drainpipes for maximum functionality in routine cleaning. The lighting of the displayed goods is another key point for the technical department to focus on for our customer, so as to enhance the natural colors of food products. A correct and balanced light intensity also allows you to highlight the goods on display and make them stand out. Each Coldar refrigerated counter is equipped with a standard dual low-energy lighting bar with a suitable light for the product on display [3-4].

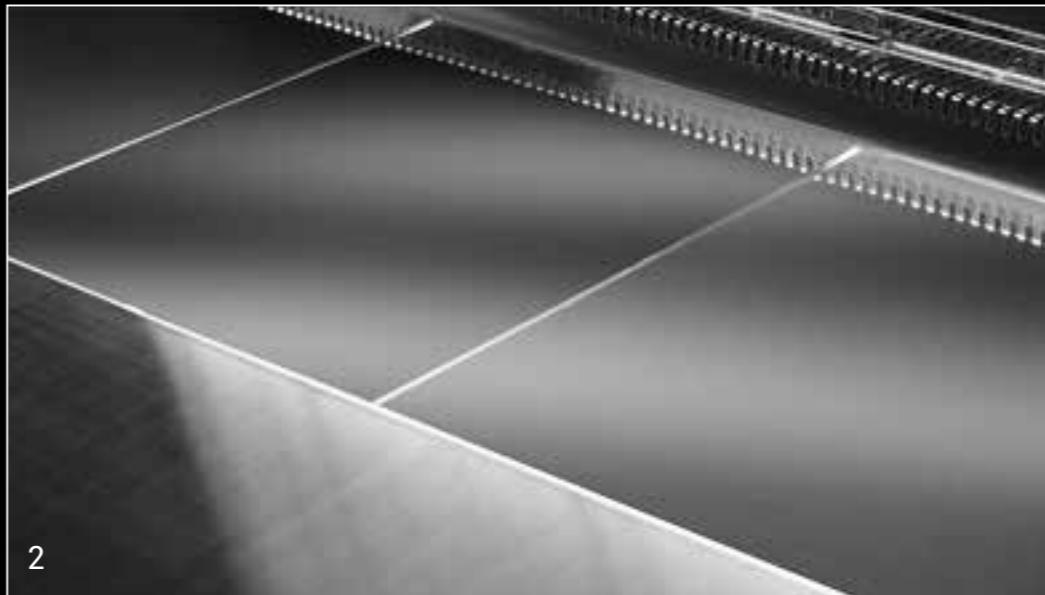
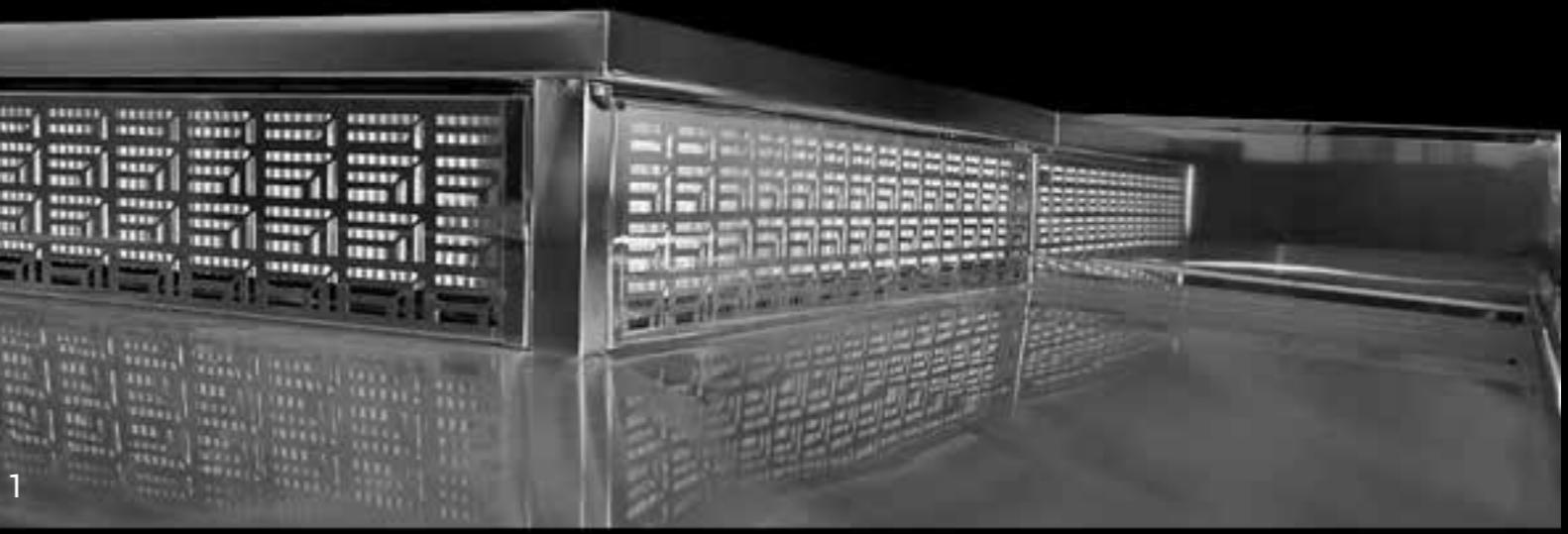
### BEAU, LUMINEUX ET PROPRE: C'EST UN COLDAR

Au cours de la conception et la production de chacun de nos types de meubles (en réfrigération ventilée, réfrigération CBS statique semi-ventilée (Cold Breeze System) ou réfrigération par contact) la surface d'exposition réfrigérée doit être maintenu dans une parfaite hygiène, notamment grâce à la possibilité de nettoyer la totalité de cette surface. Les meubles en réfrigération VENTILEE disposent [2] de plateaux divisés et amovible tous équipés du «système CLEAN DIVISION» pour collecter et canaliser la saleté récupérée, directement vers l'évacuation. Tous les comptoirs ventilés sont également équipés d'un système d'auto-nettoyage qui garde toujours propre et désinfecté le logement des évaporateurs éliminant la prolifération des saletés. Pour ce qui est de meuble statique ou système breveté CBS [1] ou froid par contact, ceux-ci sont caractérisés par une exposition en feuille d'acier inoxydable satinée unique. Une seule feuille complète avec évacuation en bout pour un maximum de fonctionnalités dans le nettoyage journalier. L'éclairage des produits présentés est un autre point clé que le service technique analyse chaque fois pour votre client. Un équilibre des tonalités d'éclairage permet d'améliorer les couleurs naturelles des produits alimentaires. De plus une juste intensité de la lumière permet de rendre les produits exposés très attractifs. Chaque meuble réfrigéré Coldar est équipé en standard avec une barre d'éclairage éco énergétique double et une lumière adaptée aux produits exposés [3-4].

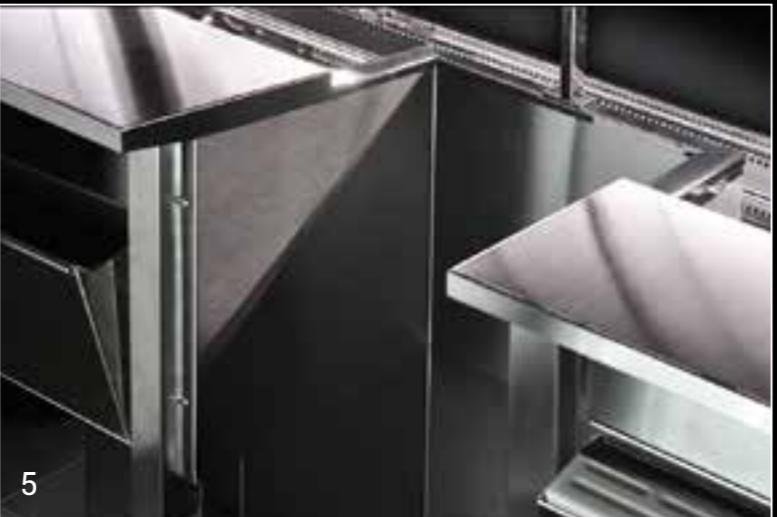
### SCHÖN, HELL UND SAUBER: DAS IST COLDAR

Bei der Planung und der Herstellung von jeder unserer Thekenarten (mit Umluftkühlung, mit halbbelüfteter-statischer Kühlung CBS - Cold Breeze System - und mit Kontaktkühlung an der Oberfläche) wird auf Hygiene, Funktionalität und Reinigung der Kühlvitrinen besondere Aufmerksamkeit gelegt, vor allem auf die Ausstellungsflächen. Die Theken mit Umluftkühlung [2] verfügen über eine Ausstellungsfläche, die in mit dem System "Clean Division" ausgestattete abnehmbare Ebenen aufgeteilt ist: dies dient zur Sammlung und Leiten des Drecks direkt in die Abflussröhre. Alle Umlufttheken haben auch ein Selbstreinigungssystem, das eine andauernde Sauberkeit und Desinfektion der Verdampferbereiche ermöglicht und der Sporenbildung vorbeugt und zwar beseitigt. Kühltheken mit statischer Kühlung oder versehen mit CBS-System [1] oder mit Kontaktkühlung zeichnen sich durch eine einzelne handsatinierte Ausstellungsfläche aus Edelstahl und ein einzelnes Blechblatt aus, das zur maximalen Funktionalität bei der Routinereinigung mit Abflüssen versehen ist. Die Beleuchtung der ausgestellten Waren ist ein weiterer wichtiger Punkt, den die technische Abteilung für Ihre Kunden immer analysieren muss. Ein ausgewogener Farbton muss die natürlichen Farben von Lebensmitteln hervorheben. Darüber hinaus ermöglicht eine korrekte Lichtstärke, die ausgestellte Ware auffälliger zu machen. Jede Coldar Kühltheke ist serienmäßig mit einem energiesparenden Doppelbeleuchtungsbalken ausgestattet, wo das Licht fürs ausgestellte Produkt geeignet ist [3-4].

# BELLO, LUMINOSO E PULITO: È UN COLDAR



# QUALITÀ COLDAR DA OGNI PUNTO DI VISTA



## QUALITÀ COLDAR DA OGNI PUNTO DI VISTA

La progettazione del retro del banco è pensato in stretta relazione con la massima funzionalità lavorativa. Sotto ad un robusto piano di lavoro prendono forma diversi complementi tra i quali: portacarta, portarotoli, portacoltelli, porta guanti, appendi borsette, porta vaschette ecc. ovvero diversi accessori personalizzabili lungo l'intera lunghezza del bancone e quindi sempre comodi ed essenziali per il lavoro quotidiano. Al fine di massimizzare la funzionalità, ogni bancone è equipaggiato di un capiente vano neutro aperto a giorno utile come magazzino di scatole ed altro in base alle necessità. Come optional lo stesso vano può essere refrigerato e chiuso attraverso sportelli o cassetti di diverse altezze e profondità.

Per ottimizzare il layout del punto vendita si possono personalizzare le forme del banco con qualsiasi angolazione ed inoltre, nel caso di pilastri all'interno del negozio, si creano particolari scansi del piano di lavoro o "scansi colonna" sul banco [5].

## COLDAR: QUALITY AS SEEN FROM EVERY VIEWPOINT

The design of the back of a counter is strictly related to the maximum working functionality. Under a robust working bench you can find several optional extras including: paper holders, paper roll holders, knife holders, glove boxes, bag hangers, tray holders etc., i.e. different customizable accessories along the entire length of the counter that need to be always within reach and convenient for the daily work. In order to maximize its functionality, every counter is equipped with a roomy open understorage compartment which can be used for storing trays and much more based on your needs. As an option this compartment can be refrigerated and closed by doors or drawers of different heights and depths.

To optimize the layout of your shop we can customize the shape of the cabinet at any angle and in addition, should there be pillars inside the shop, we can make special cutouts in the counter worktop or pillar cutouts in the cabinet [5].

## COLDAR LA QUALITÉ SUR TOUS LES POINTS

La conception de l'arrière du comptoir est élaborée avec une fonctionnalité maximale. Sous un plan de travail robuste nous pouvons trouver plusieurs accessoires, dont notamment: porte-papier, porte-rouleaux, porte-couteaux, boîte à gants, accroche sacs, plateaux et divers accessoires personnalisables qui peuvent être installés tout le long du meuble facilitant l'utilisation pour votre travail quotidien. Afin d'optimiser l'utilisation, chaque meuble est équipé d'un compartiment ouvert, indispensable pour le stockage de boîtes et plus en fonction des besoins. En option, le même compartiment peut être réfrigéré et fermé par des portes ou des tiroirs de différentes hauteurs et profondeurs.

Pour optimiser l'agencement du magasin, vous pouvez personnaliser les formes de votre meuble par des angles, dans le cas de pilier ou poteau à l'intérieur du magasin, nous pouvons créer des découpes dans le plan de travail pour une incorporation spéciale dans le meuble [5].

## DIE QUALITÄT COLDAR VON JEDEM STANDPUNKT

Die Rückseite einer Kühltheke wird für eine maximale Arbeitsfunktionalität ausgelegt. Unter einer robusten Arbeitsplatte sind mehrere Zubehörteile zu finden, einschließlich: Papierhalter, Rollenhalter, Messerhalter, Handschuhfach, Taschenhänger, Behälterfach usw. Diese verschiedenen anpassbaren Zubehöre befinden sich entlang der gesamten Thekenlänge und sind daher immer griffbereit und nützlich für die tägliche Arbeit. Um die Thekenfunktionalität zu maximieren, ist jede Kühlvitrine mit einem geräumigen offenen Abstellraum ausgestattet, der zur Lagerung von Kästen und vieles anderem mehr je nach Bedarf dient. Als Option kann der obengenannte Abstellraum gekühlt und durch kleine Türen oder Schubladen in verschiedenen Höhen und Tiefen geschlossen werden.

Zum optimalen Layout des Geschäfts können Sie die Gestaltung der Theke in jedem beliebigen Winkel anpassen lassen. Sollten Sie dazu Säulen im Laden haben, können wir Sonderinschnitte in die Arbeitsplatte oder Ausschnitte in der Theke anfertigen [5].

# IL FREDDO E L'ACCIAO: DA SEMPRE ALLEATI IN COLDAR

## IL FREDDO E L'ACCIAO: DA SEMPRE ALLEATI IN COLDAR

Il freddo nell' intera gamma Coldar è assicurato grazie a diverse tipologie di refrigerazione, pensate e progettate per gli specifici prodotti gastronomici da contenere.

Dal 1957 Coldar inventa e perfeziona molteplici sistemi di refrigerazione. Ogni giorno ci si confronta con macellai, gastronomi, pescivendoli, salumieri, pasticceri, pastai, fruttivendoli, architetti ed arredatori che vogliono sentirsi garantiti nella scelta del banco visto come "cuore" del negozio. Tutto lo staff tecnico si sente quindi responsabile di consigliare, fornire o reinventare il prodotto adeguato allo specifico utilizzo...

Tra i vari sistemi di refrigerazione progettati e perfezionati dall' ufficio tecnico Coldar si individuano:

**Sistema Statico [8]:** sistema di refrigerazione e conservazione dei prodotti in modo naturale con un flusso freddo che va a lambire i prodotti, senza una movimentazione forzata dell' aria.

**Sistema brevettato CBS-Cold Breeze System [6-7]:** consiste nell' aggiunta di una leggera microventilazione alla refrigerazione statica. Attraverso un dispositivo, posizionato nel quadro comando, si permette la regolazione di una affinata brezza, permettendo quindi di aumentare la capienza del piano espositivo. Come nei banchi con sistema statico l' esposizione è fatta in vasca unica , un unico piano in acciaio inossidabile completo di scarichi, che puo' arrivare fino a 90cm di profondità. Questa refrigerazione e' ottimale per tutti i tipi di prodotto.

**Sistema brevettato CBS-Cold Breeze System NIGHT&DAY:** per i clienti che hanno l'esigenza di non svuotare il banco alla sera, il sistema recupera le perdite di energia mantenendo refrigerato il piano espositivo e ottimizzando la conservazione dei prodotti.

**Sistema di refrigerazione Ventilato SOFT-MEAT [2]:** i banchi con questo sistema presentano delle ampie vasche espositive che possono arrivare sino a 110cm di profondità. Tutti i banchi ventilati Coldar, montano sul pannello dei comandi un dispositivo che permette un calibrato controllo della refrigerazione: in funzione al carico del banco e alla tipologia di merce esposta si consente un' ottimizzazione del flusso d'aria fredda, riducendo al minimo i cali peso. La stessa regolazione consente inoltre un livello d'umidità ideale per conservare carni fresche e tutti i prodotti gastronomici in genere.

**Sistema Ventilato SOFT-MEAT NIGHT&DAY:** e' dedicato ai clienti molto attenti al calo peso. Questa ultima tecnologia refrigerante permette il mantenimento delle carni fresche, evitando lo svuotamento serale del bancone frigo e mantenendo ancor più stabili i livelli di umidità e temperatura.

**Sistema di refrigerazione GIAPPONESE (PIANO REFRIGERATO) [9]:** e' dedicato all'esposizione del pesce fresco adagiato su un letto di ghiaccio.

Tutti i sistemi di refrigerazione si possono integrare con sistemi di lavaggio, creazione di nebbie umide, sistemi di nebulizzazione, lampade germicide, ecc.ecc.

Il concetto che guida Coldar nella progettazione di tutti i sistemi di refrigerazione è basata sulla solidità e semplicità dei componenti allo scopo di abbattere i costi di gestione dei banchi refrigerati e massimizzare la loro durata.



## COLD AND STAINLESS STEEL HAVE ALWAYS BEEN TOGETHER IN COLDAR

Coldar products can guarantee cold preservation thanks to a wide variety of refrigeration systems, conceived and designed for specific food products. Since 1957 Coldar has been inventing and improving many refrigeration systems. Every day we deal face-to-face with butchers, restaurateurs, fishmongers, deli sellers, confectioners and bakers, pasta makers, grocers, architects and interior designers who want to feel safe when it comes to choosing a cabinet, which is seen as the "heart" of the shop. The whole technical staff will then feel involved in giving our customer the right advice, by providing or reinventing the most suitable product for the required specific use of the cabinet.

Among the various refrigeration systems designed and improved by Coldar technical department we can mention:

**Static system** [8]: a refrigeration system preserving food products in a natural way by a skimming cold airflow all around, without a forced-air ventilation.

**Patented CBS-Cold Breeze System** [6-7]: it consists in adding a slight micro-ventilation to the static refrigeration. Through a device located in the control panel, you can set a low airflow speed, allowing thus to increase the capacity of the display surface. As is for cabinets with static system, products are displayed on one stainless steel surface which can reach a depth of up to 90 cm and is equipped with drainpipes. This refrigeration is perfectly suitable for all types of products.

**Patented CBS-Cold Breeze System NIGHT & DAY** : for customers who don't need to empty their cabinet at night, this system recovers energy losses while maintaining the display surface refrigerated and optimizing the products preservation.

**Ventilated refrigeration System SOFT-MEAT** [2]: the cabinets with this system have large display surfaces that can reach a depth of up to 110 cm. All Coldar ventilated counters are equipped with a device on the control panel allowing a calibrated control of refrigeration. According to the loading capacity of the cabinet and the type of goods on display you can optimize the cold airflow, by minimizing weight losses. The same adjustment also allows you to get an ideal humidity level to preserve fresh meat and all food products in general.

**Ventilated System SOFT-MEAT NIGHT & DAY**: it is dedicated to the customers who are very careful about weight drop. This latest cooling technology enables the preservation of fresh meat, avoiding the nightly emptying of the cabinet and keeping humidity and temperature levels as stable as ever.

**JAPANESE refrigeration system (REFRIGERATED PLATE)** [9]: it is dedicated to the display of fresh fish lying on a bed of ice.

All refrigeration systems can be integrated with washing systems, fogging devices, misting systems, germicidal lamps, and so forth.

The guideline for Coldar when designing all refrigeration systems is the use of solid and simple components to cut the operating costs of refrigerated counters and maximize their lifetime.

## LE FROID ET L'ACIER: DES ALLIES DE TOUJOURS POUR COLDAR

Le froid dans la gamme de produits COLDAR est assuré grâce à une variété de système de réfrigération, pensés et élaborés pour les produits alimentaires spécifiques à contenir. Depuis 1957 Coldar invente et perfectionne de nombreux systèmes de réfrigération. Chaque jour, nous sommes en contact avec des boucheries, restaurateurs, poissonniers, boulanger, fabricants de pâtes, des épiciers, des architectes et des designers d'intérieur qui veulent avoir la garantie dans le choix du fabricant des meubles, considéré comme le « cœur » de la boutique. Tout notre personnel technique sera disponible pour vous conseiller, fournir ou réinventer le produit adapté à votre utilisation spécifique ...

Parmi les différents systèmes de réfrigération conçus et perfectionnés l'office technique Coldar vous trouverez:

**Système statique** [8]: Un système de réfrigération et de conservation des produits de façon naturelle avec un flux de froid qui va envelopper les produits par gravité et sans une circulation forcée de l'air.

**Système breveté "CBS-Cold Breeze System"** [6-7]: constitué par l'ajout d'une très légère micro-ventilation de la réfrigération statique. Grâce à un dispositif situé dans le panneau de commande, permettant un réglage très fin de la vitesse, augmentant ainsi la surface à réfrigérer. Comme pour les meubles avec le système statique, la cuve elle est faite en une seule tôle en acier inoxydable avec son évacuation et une profondeur allant jusqu'à 90cm. Cette réfrigération est optimale pour tous les types de produits.

**Système breveté " CBS-Cold Breeze System "NIGHT & DAY**: pour les clients qui ont besoin de ne pas vider le meuble la nuit, le système récupère les pertes d'énergie tout en maintenant la surface d'exposition réfrigérée et d'optimiser la conservation des produits.

**Système de réfrigération ventilée SOFT-MEAT** [2] les meubles avec ce système ont des grandes expositions qui peuvent atteindre jusqu'à 110cm de profondeur. Tous les meubles Coldar ventilés, sont équipés avec un panneau de commande permettant un contrôle de la réfrigération précis: en fonction de la charge du meuble et du type de marchandises. Une optimisation du flux minimise les pertes poids. Le même réglage permet également de maintenir un niveau d'humidité idéal pour conserver la viande fraîche et les produits alimentaires en général.

**Système Ventilé SOFT-MEAT NIGHT & DAY**: Dédié aux acheteurs soucieux de la perte de poids du produit exposé. Cette dernière technologie de refroidissement permet un maintien de la viande fraîche, en évitant de vider le meuble le soir et maintenir des niveaux très stables de l'humidité et de la température.

**Système de réfrigération " JAPONAIS "(plateaux réfrigérés) [9]** est dédié à l'exposition de poisson frais posé sur un lit de glace.

Tous les modes de réfrigération peuvent être intégrés avec les systèmes de lavage, création d'un brouillard humide, systèmes de brumisation, lampes germicides, etc.etc.

Le concept qui guide Coldar dans l'élaboration de tous ces systèmes de réfrigération est basé sur des composantes de solidité et de simplicité dans le but de faire baisser les coûts d'exploitation des meubles frigorifiques et ainsi maximiser leur durée de vie.

# L'IMPEGNO DI COLDAR: MATERIE PRIME "VERDI E SOSTENIBILI"

## KÄLTE UND STAHL SIND SCHON IMMER BEI COLDAR MITEINANDER VERBUNDEN

Kühlung wird bei Coldar in der gesamten Produktpalette dank einer Vielzahl von Kühlsystemen gewährleistet, die für bestimmte aufzubewahrende Lebensmittelprodukte konzipiert und entworfen werden. Seit 1957 erfindet und vervollkommen Coldar viele Kühlsysteme. Jeden Tag konfrontieren wir uns mit Metzgern, Gastronomen, Fischhändlern, Wursthändlern, Konditoren, Teigwarenhändlern, Obsthändlern, sowie Architekten und Innenarchitekten, die in der Wahl der Theke zugesichert werden wollen, die von denen als das "Herz" des Ladens betrachtet wird. Das gesamte technische Personal fühlt sich angesprochen zur Beratung, Lieferung oder zum Neuentwurf der für eine spezifische Anwendung passenden Theke.

Zu den verschiedenen Kühlsystemen, die von der technischen Abteilung von Coldar konzipiert und perfektioniert, zählen:

**Statisches System** [8]: das Kühlsystem zur Aufbewahrung von Produkten auf natürliche Weise durch eine kalte Strömung auf die Produkte ohne gezwungene Luftbewegung.

**Patentiertes CBS-Cold Breeze System** [6-7]: dies besteht in einer zusätzlichen leichten Mikrobelüftung neben der statischen Kühlung. Durch eine Vorrichtung in der Steuerung wird die Einstellung eines leichten Luftstroms ermöglicht, damit die Kapazität der Ausstellfläche erhöht wird. Wie bei den Theken mit statischer Kühlung werden die Produkte auf einer einzigen Ausstellfläche aufgelegt, die komplett aus Edelstahl bis auf eine Tiefe von 90 cm und mit Abflussröhren ausgestattet ist. Diese Kühlung erweist sich als optimal für alle Produktarten.

**Patentiertes CBS-Cold Breeze System NIGHT & DAY**: für die Kunden, die abends die Kühltheke nicht leeran wollen, holt dieses System Energieverluste auf, indem die Ausstellfläche gekühlt behalten wird zur optimalen Aufbewahrung der Produkte.

**Belüftetes Kühlsystem SOFT-MEAT** [2]: die mit diesem System versehenen Theken weisen große Ausstellflächen vor, die bis auf eine Tiefe von 110 cm erreichen können. Alle Umlufttheken von Coldar haben im Schaltkasten eine Vorrichtung, die eine kalibrierte Kältesteuerung ermöglicht: je nach der Ladung auf der Theke und der Art der ausgestellten Ware werden der optimale Kaltluftstrom sowie minimale Gewichtsverluste garantiert. Diese Einstellung erlaubt auch eine ideale Luftfeuchtigkeit zur Aufbewahrung vom frischen Fleisch sowie allen Lebensmitteln im Allgemeinen.

**Belüftetes System SOFT-MEAT NIGHT & DAY**: das wurde für Kunden bestimmt, die auf Gewichtsverluste sehr aufmerksam sind. Diese neueste Kühltechnik ermöglicht die Aufbewahrung vom frischen Fleisch, vermeidet die nächtliche Entleerung der Kühltheke und stabilisiert deren Luftfeuchtigkeit und Temperatur.

**Japanisches Kühlsystem (GEKÜHLTE FLÄCHE)** [9]: das ist für die Ausstellung vom frischen Fisch auf einem Eisbett bestimmt.

Alle Kühlsysteme lassen sich mit Waschanlagen, Vernebelungs- und Sprühgeräten, keimtötenden Lampen, usw. kombinieren.

Der Leitsatz von Coldar bei der Entwicklung aller Kühlsysteme ruht auf soliden und einfachen Komponenten, um die Betriebskosten der Kühltheken herunterzufahren und deren Lebensdauer zu maximieren.

Coldar Frigoriferi propone il meglio del "Made in Italy" grazie alla capacità di plasmare un' idea di arredamento lavorando i materiali più duraturi e affidabili nel tempo: l'acciaio inox e il vetro. A riprova del pregio dei materiali utilizzati, anche dopo una lunga ed intensa vita, i banchi Coldar hanno un bassissimo impatto ambientale. Infatti l'acciaio della struttura è un materiale totalmente riciclabile, dal momento che qualsiasi prodotto composto da questa materia prima, alla fine del suo ciclo di vita, può essere completamente riutilizzato per un numero infinito di volte, senza che si perda la sua qualità intrinseca, come avviene invece frequentemente per la plastica. Il vetro utilizzato per le vetrine è un altro materiale interamente riciclabile. Ogni tonnellata di vetro riciclato equivale a un risparmio di oltre 300 Kg di CO<sub>2</sub>. La sensibilità di Coldar per l'ambiente, ancora una volta, avvalora e certifica il valore concreto e di eco-sostenibilità di un marchio storico e inossidabile nel tempo.

## COLDAR COMMITS ITSELF WITH "GREEN AND SUSTAINABLE" RAW MATERIALS

Coldar Frigoriferi offers you its ability to shape your ideas into the best "Made in Italy" shop-fitting solutions while using the most durable and reliable materials: stainless steel and glass. Even after a long and intense service lifetime, Coldar refrigerated cabinets show a very low environmental impact thanks to their valuable components. In fact, stainless steel is a totally recyclable material: at the end of its life cycle, any product made of this raw material can be completely reused countless times and, unlike plastics, without losing its inherent quality. The glass used for our counters is another 100% recyclable material. Each ton of recycled glass is equivalent to saving more than 300 kg of CO<sub>2</sub>. Coldar environmental awareness testifies the real and tangible value of the eco-friendliness of a historic and unshakable brand over time.

## L'ENGAGEMENT COLDAR: DES MATIÈRES PREMIÈRES "VERTE ET DURABLE"

Coldar Frigoriferi offre le meilleur du "Made in Italie" avec la possibilité de concevoir le mobilier de votre magasin dans des matériaux durables et fiables: L'acier inoxydable et le verre.

Comme preuve de la qualité des matériaux utilisés, même après une longue vie intense, les meubles Coldar ont un impact environnemental très faible. En effet, l'acier de la structure est un matériau entièrement recyclable, tous les produits constitués avec cette matière première, peuvent à la fin de leur cycle de vie, être complètement réutilisé en un nombre infini, sans perdre ses qualités intrinsèques, comme cela se produit souvent pour les plastiques.

Le verre utilisé pour les vitrages est un autre matériau entièrement recyclable. Chaque tonne de verre recyclé équivaut à économiser plus de 300 kg de CO<sub>2</sub>. La sensibilité de Coldar à l'environnement est une fois encore, validée et prouve la valeur spécifique et l'éco-durabilité de notre marque et de l'acier au fil du temps.

## DAS ENGAGEMENT COLDARS "GRÜNE UND NACHHALTIGE" ROHSTOFFE

Coldar Frigoriferi bietet Ihnen die besten Produkte "Made in Italy" an mit der Fähigkeit, eine Einrichtungsseite in die Tat umzusetzen und die meisten langlebigen und zuverlässigen Materialien zu bearbeiten: Edelstahl und Glas. Als Beweis für den Wert der verwendeten Materialien, wirken die Kühltheken von Coldar auch nach einer langen und intensiven Lebensdauer sehr gering auf die Umwelt aus. In der Tat ist Edelstahl ein vollkommen wiederverwertbares Material, da sich jedes Produkt, das aus diesem Rohstoff besteht, am Ende ihres Lebenszyklus unendliche Male vollständig wiederverwenden lässt, ohne seine innewohnenden Eigenschaften zu verlieren, wie dies häufig mit Kunststoffen geschieht. Das für Kühlvitrinen verwendete Glas ist auch ein vollständig recyclingfähiges Material. Mit jeder Tonne recyceltes Glas spart man so viel wie über 300 kg CO<sub>2</sub> ein. Das Umweltbewusstsein von Coldar bekräftigt wiederum den konkreten Wert sowie die ökologische Nachhaltigkeit einer historischen und unerschütterlichen Marke im Laufe der Zeit.



# MACELLERIA

BUTCHER'S SHOP - BOUCHERIES - METZGEREIN



Carni e i suoi preparati - Roma



Macelleria De Gaspari & C. - Campodarsego (PD)



Macelleria Da Samorina - Loreto (AN)





Il taglio giusto - Cantù (CO)



Macelleria Bovina Benato Fabio - Lozzo Atestino (PD)



Macelleria Gallo - S. Giustina in Colle (PD)





Macelleria Equina Eliseo - Piove di Sacco (PD)



Macelleria Portanova - Ercolano (NA)



Ristomacelleria Casalini - San Donato In Collina (FI) - [design Bandelli & Manzini]



Macelleria Carpitella - Mestre (VE)



McL mesni center Luka d.o.o. - Slovenia



Macelleria Borsetto - Sotto il Salone - Padova



Macelleria Innovativa Rusconi - Torino



Macellerie Ragazzon - Genova



macelleriainnovativa.it



Macelleria Innovativa Rusconi - Torino



# GASTRONOMIA

DELICATESSEN - TRAITEURS - FEINKOSTGESCHÄFT



Chiù Gustosità Italiane - Milano



Chiù Gustosità Italiane - Milano



Zucchi - Mazzano (BS) - [design Composita]



Seveso - Grandate (CO)



Gastronomia Da Alberto - Esine (BS) - [design Composita]



Il taglio giusto - Mariano Comense (CO)



Jardin Catalan - Bordeaux - France



Fromagerie Saint Paul Joëlle - Rouen - France



Lo Chef del Corso - Seregno (MB)





Goût et Passion - Nivelles - Belgique

**PESSIONE** *l'acciugaio*  
DAL 1950



Pessione l'acciugaio - Novara



Gugole Tranquillo - Selva di Progno (VR)





Chicco di Grano - Trento

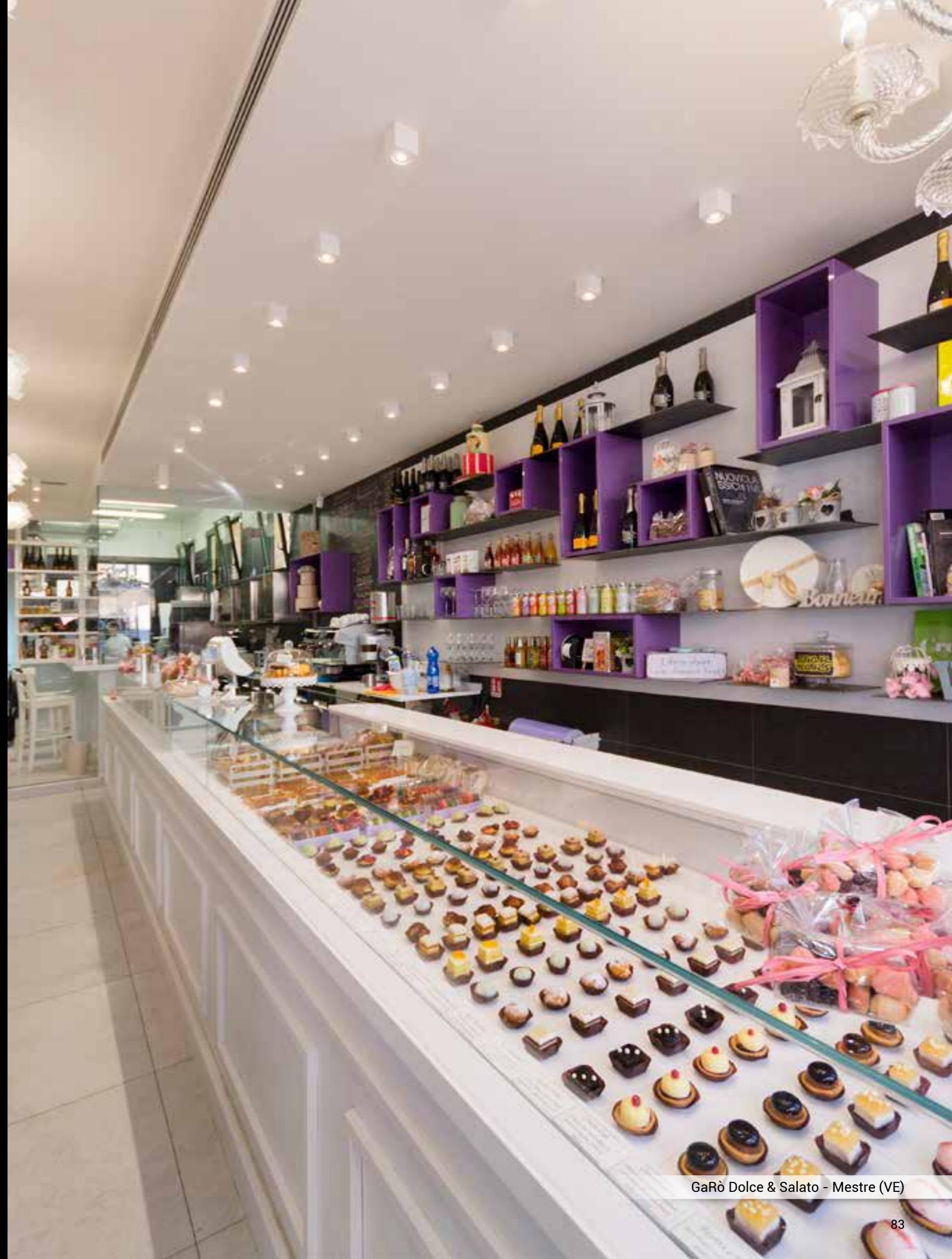


Pasta All'uovo Castelli - Ascoli Piceno [design Schiavi Luigina]



# PASTICCERIA

PASTRY SHOP - PATISSERIE - KONDITOREIEN



GaRò Dolce & Salato - Mestre (VE)



GaRò Dolce & Salato - Mestre (VE)



Fauchon Paris - Montecarlo (Monaco) [desig Fiapp]



Il Cirmolo - Asiago (VI)



Il Cirmolo - Asiago (VI)



Il Cirmolo - Asiago (VI)



Presto.it - La Louvière - Belgique



# PESCHERIA

FISHMONGERS' SHOP - POISSONNERIE - FISCHGESCHÄFT



Giorgia Mare - Casale sul Sile (TV)





Pescheria Mediterraneo - Pavullo nel Frignano (MO)



La pescheria Caggianelli - Bisceglie (BT)



Iper Tosano - Megliadino San Fidenzio (PD)



Pescheria Lillo - Arma di Taggia (IM)



Iper Tosano - Megliadino San Fidenzio (PD)



Amato - Trieste



Sbardelli - Rosolina (RO)



Rossi - Sacile (PN)



Sbardelli - Rosolina (RO)

# ESPOSITORI

WALL UNITS - PLACARDS - WANDVITRINEN





Carneria Ristorante Veggeria Tonazzo 1888 - Vicenza



Scalino G 1RFC SV



Scalino 2RFC SV



Scalino G FC SV



Scalino 2RFC SV



Scalino G 1RFC SV



Scalino 1RFC SV - con Destratificatore



Scalino G 2RFV SV - Divisorio centrale; Ripiani Inclinabili



Scalino 1RFC







Muralino Ventilato Round



Muralino Ventilato 2RFC



Muralino Ventilato TRFV SV



Muralino Ventilato 1R+G FC









# Bistecca alla Fiorentina



Smart Q Lux per Trattoria dell'Oste (FI)



Smart Q Lux per Osteria dei matti (BS) [desig FACTORY'S SRL]



Smart Q Lux per Osteria dei matti (BS) [desig FACTORY'S SRL]



Smart Q Lux per Macelleria Aleardi (BS) [desig Ama Arredamenti]



Armadio Levo BFR (bifronte) per F.lli Angelo Spa - Napoli



Smart Q Lux per Macelleria Tordi (FI) [design Bandelli & Manzini]



Armadio Levo BFR (bifronte) per F.lli Angelo Spa - Napoli



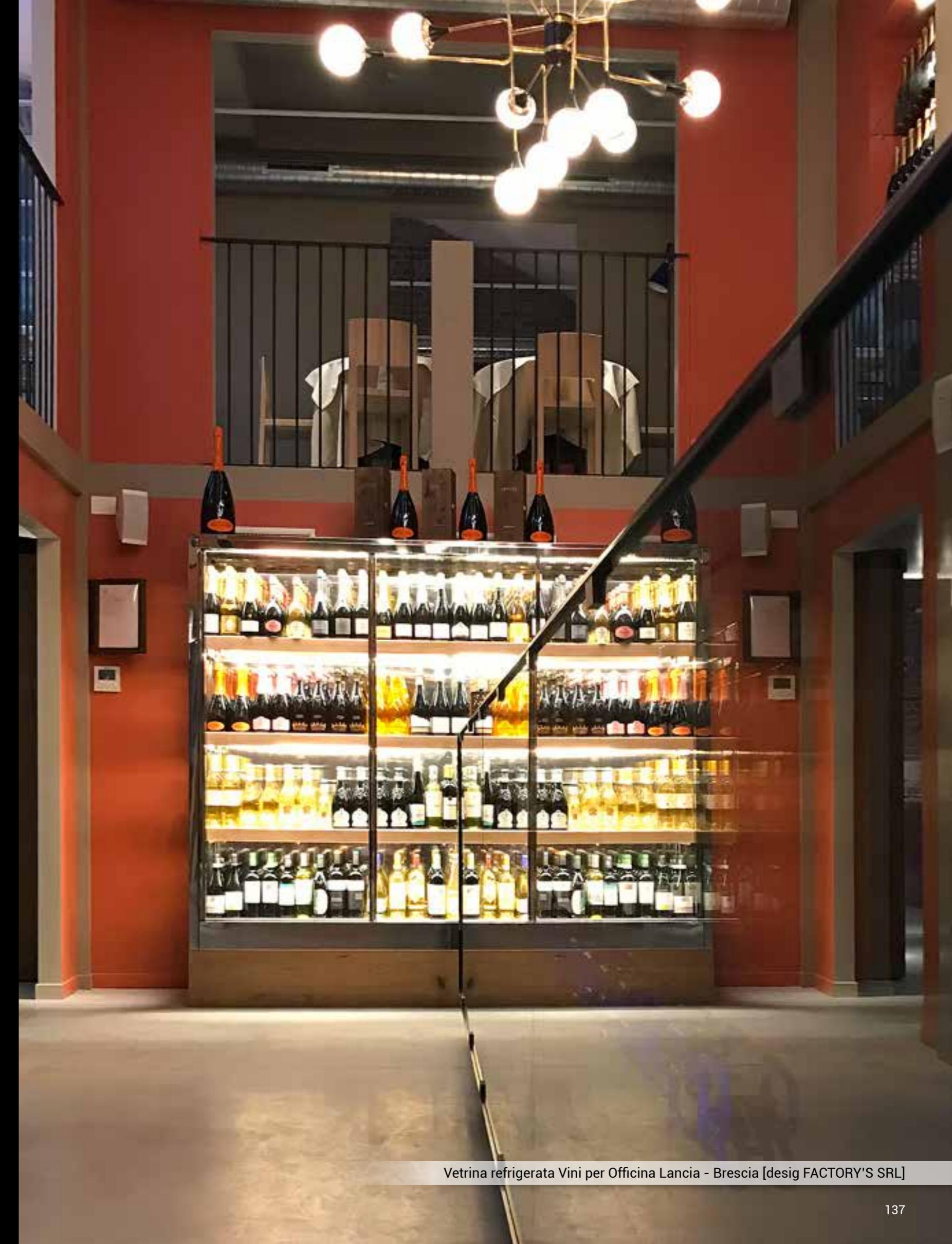
Armadio Poga 4R FV per Vino in Tavola - Borgo San Lorenzo (FI)



Carneria Ristorante Veggeria Tonazzo 1888 - Vicenza



Armadio Poga 4R FV per Vino in Tavola - Borgo San Lorenzo (FI)



# AUTOMARKET

TRAVELLING SHOPS - CAMION MAGASINS - FAHRLADEN



Banco pescheria vetri dritti ribaltabili [allestimento Sperotto Spa – VI]

© Sperotto Spa



Banco pescheria con vetri curvi e sfilabile [allestimento Sperotto Spa - VI]



# Coldar®

---

1957

## Frigoriferi

COLDAR Frigoriferi srl  
35035 Mestrino (Padova) Italia - Via Bologna, 3 (Z.i.)  
Telefono +39 049 9000950 - Fax +39 049 9003253  
[www.coldar.com](http://www.coldar.com) - [info@coldar.it](mailto:info@coldar.it)