

Conheça as melhores soluções para o seu negócio.



2021

Catálogo



ÍNDICE



Congelados

5



Boutique
de Pão

25



Refrigerados

7



Padaria e
Cafeteria

27



Mercearia

11



Frutaria

31



Take Away

15



Gourmet

33



Cozinha

19



Check in &
Check out

35



Talho e
Charcutaria

23

—SELECTION—
RICOTEL®
—EQUIPMENT—



BAIXO
CONSUMO

BAIXO
RUÍDO

PLUG-IN

GÁS
ECOLÓGICO



A beleza da simplicidade aliada à inovação.

Sustentabilidade, personalização e modernidade.



1. Mural Vertical WD
(Plug-In)



2. Diana ProfiCombi
(Plug-In)



3. Combi LSL
(Bi-Temperatura)



4. Armário YWC x 2 Negativo
(Prateleiras Amovíveis)



5. Armário DUO VDTT

As nossas soluções para congelados abrangem um vasto leque de modelos. A linha clássica, que posteriormente evoluiu para uma linha mais minimalista, as soluções de parede ou centrais e ainda a nossa mais recente arca panorâmica. As propostas que vão revolucionar o modo como os seus produtos são preservados e promovidos.



6. LSM Tampa de Vidro



7. SMR Clássica



8. SMR Clássica Topo



9. DA Central x 2



10. Félix



11. CLS



12. LSM



13. SIM
(Frio Remoto)



14. Pushy Bike

MULTI
PRODUTO

EXPOSIÇÃO
OTIMIZADA

BAIXO
CONSUMO

GÁS
ECOLÓGICO



A elegância que realçará a genuinidade da sua casa.

Transparência, luminosidade e tecnologia.



15. Mural Katia c/portas
(Frio Remoto)



16. Vitrine Consola



17. Semi-Mural



18. Conjunto Mural Baixo Torino
(Frio Remoto ou Plug-In)



19. Câmara Frigorífica
(Frio Remoto ou Plug-In)

A refrigeração está-nos no sangue. Apresentamos as melhores alternativas para conservar os seus produtos, incluindo fruta e legumes, charcutaria, lactícínios, bebidas e sobremesas.



20. Vitrine Karina



21. Vitrine Futuro Combi



22. Linha Vitrines Linda



23. Vitrine Claudia

NOVIDADE



24. Vitrine Click (Desmontável e Compacta)



25. Vitrine Betina



26. Vitrine Elevada



27. Vitrine Zita Mini
(C/ Reserva)



28. Linha Vitrines Admiral



29. Vitrine Sushi

Imagine a criação de espaços com personalidade, em que o seu cliente saiba que ali só poderá contar com o melhor de si.



30. Mural Profi Combi
(Plug-In)



31. Mural Roma
(Plug-In)



32. Mural Isabela
(Plug-In)



33. Mural Frutas
(Plug-In)



34. Mural Katia Baixo
(Frio Remoto)



35. Expositor de Azeitonas
Mediterrâneo



36. Vitrine Pastelaria
(Plug-In)



37. Expositor Refrigerado Promocional
(Plug-In)



38. Ilha Félix SG





O vizinho mais acolhedor do bairro.

Organização, versatilidade e tradição.



39. Expositor de Pão
(2 descargas)



40. Expositor de Frutas íris



41. Expositor de Bacalhau Maresia



42. Caixa de Saída



43. Carrinho



44. Cestos Serviço



45. Gôndola Central

Sonha com um espaço diversificado, que contemple todas as vertentes de uma loja de comércio alimentar?



46. Mural ProfiCombi
(Positivo ou Negativo)



47. Expositor de Azeitonas
Mediterrâneo



48. Mural Frutas
(c/ portas)



49. DA Central x 2



50. Armário YWC x 2 Negativo
(Prateleiras Amovíveis)



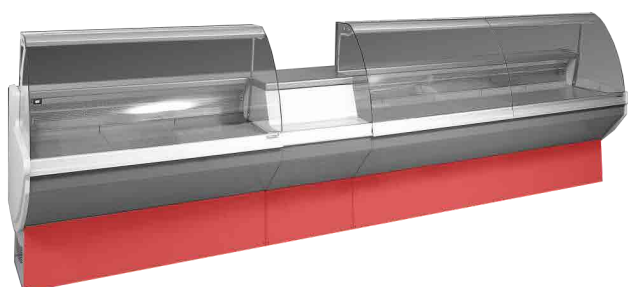
51. Arca TEN
(Temperatura Mista)



52. Arcas LSM c/ iluminação
(Descongelamento Automática)



53. Arca LSL



54. Linha Vitrines Aline
(Plug-In)



55. Conjunto Arcas CLS
(Compressor Velocidade Variável)

Nós temos a solução para equipar o seu negócio com tudo a que tem direito.



56. Estanteria



57. Estanteria Armazém



58. Expositor de Frutas
Tango



59. Expositor de Frutas
Cravina



60. Expositor de Frutas
Lírio Gôndola



61. Forno Convector



62. Cancela Entrada



63. Porta Sacos

64. Captador
Insectos



65. Balança



66. Cortadora



67. Cortadora
Rubi



68. Serra Ossos,
Congelados e Bacalhau



MULTI
TEMPERATURA

FÁCIL
MANUTENÇÃO

DESIGN
ERGONÓMICO

CONFEÇÃO
À VISTA



O tempero que realçará o seu negócio.

Eficácia, beleza e atualidade.



69. Vitrine Banho Maria Profi Combi



70. Saladete



71. Vitrine Refrigerada



72. Saladete Profi Combi

Comercializamos linhas no âmbito de todo o processo de preparação e confeção dos mais variados pratos, assim como, as que estão na frente dos projetos de comida para fora, nomeadamente dispositivos de exposição.



73. Vitrine Integra
(p/ encastrar em balcão)



74. Expositores de Frios e Quentes



75. Vitrine de Balcão



76. Vitrine Sushi



77. Vitrine Peixe Fresco



78. Expositor Refrigerado
(p/ balcão)



79. Expositor Refrigerado
(p/ balcão)



80. Expositor Quente Combi



81. Dispensador de Bebidas Refrigeradas



82. Aquecedor de Alimentos



83. Panela Inox



84. Panela Tradicional



85. Conjunto Panelas
(Molhos/Sopas)



86. Cozedor de Arroz



87. Grelhador / Tostadeira



88. Salamandra



89. Placa de Grelhar



90. Banho Maria



91. Frigobar Preto 4 Portas de Vidro



92. Bancada de Preparação de Pizzas



93. Lava-Mãos
(Quente e Frio)



94. YWC Gelados



95. Armário 4 faces
(Refrigerado)



96. Armário Congelados
(Prateleiras Amovíveis)



97. Garrafeira 2 Portas



98. Hotte Central Mista
(Extração e Insuflação)



99. Fritadeira
(c/ recolha de óleo)



100. Fritar sem óleo



101. Forno Pizzas



104. Grelhador Alto Rendimento
(Gás)



102. Forno Frangos



103. Kebab



105. Churrasqueira



107. Forno Frangos Nettuno



108. Grelhador Vertical



106. Grelhador Multiusos
(Gás)

VÁRIAS
CONFEÇÕES

SETORES
ESPECIALIZADOS

HIGH TECH

ELETRICIDADE
OU GÁS



Soluções únicas criam sabores inesquecíveis.

Segurança, otimização e harmonia.



109. Fogão a Gás 6 Queimadores



110. Marmita



111. Fritadeira Dupla



112. Banho Maria



113. Fry Top Misto

Criamos espaços onde a tecnologia de última geração potencia o nascimento de verdadeiras obras de arte, com conceitos gastronômicos inovadores que aliam o requinte da cozinha contemporânea à sabedoria da tradição.



114. Forno Misto
(dispensa hotte)



115. Salamandra



116. Triturador e Batedeira



117. Ralador de Queijo



118. Picadora de Carne



119. Cortadora de Legumes



120. Cortadora Batatas
(Manual)



121. Pelador de Batatas



122. Abatedor de Temperatura



123. Maq. Embalar Vácuo



124. Sous Vide



125. Ozono

A higiene e segurança alimentar está assegurada em todas as particularidades dos nossos equipamentos, pensados ao pormenor para garantir a máxima confiança na utilização dos mesmos.



126. Câmara Frigorífica



127. Armário 2 Temperaturas



128. Armário Peixe



129. Armário Legumes



130. Lava-Mãos



131. Bancada Refrigerada c/gavetas



132. Entrada Sujos - Máq. Capota - Saída Limpos



133. Armário Louceiro



134. Armário Pastelaria



135. Esterilizador Facas



136. Captador Insectos



137. Máq. Louça



EXPOSIÇÃO
OTIMIZADA

FÁCIL
MANUTENÇÃO

DECOR
PERSONALIZADA

SILENCIOSO



A frescura ideal para os seus produtos.

Rigor, confiança e excelência.



138. Máq. de Cortar Costeletas



139. Tábuas Rilene



142. Cortadora



140. Formadora
Hamburguers



143. Esterilizador
facas



141. Picadora



144. Picadora
Refrigerada



145. Serra Ossos



146. Cepo Elevatório



147. Mesa de Desmanche



148. Lava-Mãos

À semelhança de todos os outros sectores, os nossos talhos incorporam a inovação técnica exigida nos dias de hoje. Apresentamos várias novidades que vão elevar o valor do seu espaço.



149. Armário de Maturação de Carne



150. Armário frigorífico de conservação



151. Ilha Félix



152. Arca CLS



153. Câmara Frigorífica



154. Vitrine Elevada



155. Linha de Vitrines de Talho e Charcutaria Admiral

MULTI
PRODUTO

DESIGN
MODULAR

FÁCIL
MANUTENÇÃO

EXPOSIÇÃO
OTIMIZADA



O futuro que não esquece a tradição.

Visibilidade, ecologia e qualidade.



156. Expositor Pão Embalado



157. Expositor Pão à Unidade



160. Fornos Burano



161. Cortadora de Pão



158. Vitrine Neutra



159. Vitrine Padaria



162. Forno Hélios



163. Forno Dila 5+10

Não há satisfação maior do que saborear um pão quente, acabado de sair do forno. Com os nossos expositores criará o ambiente certo para uma verdadeira degustação desse nobre alimento.



164. Expositor Gavetas



165. Expositor Promocional



166. Expositor Pão Livre Serviço



167. Expositor Pão Embalado



168. Expositor Retro Padaria



169. Boutiques em Kits



170. Ambientes Padaria



171. Linha de Apoio à Padaria

SERVIÇO
INTELIGENTE

EXPOSIÇÃO
OTIMIZADA

HIGH TECH

DECOR
PERSONALIZADA



Um espaço de sonho concretizado à sua medida.

Personalização, diversificação e preservação.



172. Vitrine Minimal



173. Vitrine E-Line



174. Fornos
Dila + Hélios



175. Forno
Hélios 4060



176. Forno
Hélios 6080



177. Forno
Hélios 80120

Quem não gosta daquelas manhãs de Domingo, em que toda a família vai tomar o pequeno almoço à pastelaria de eleição?



178 Armário 4 Faces



179. Vitrine Vela



180. Vitrine Consola



181. Vitrine Dupla



182. Vitrine Cilíndrica



183. Máq. Waffles



184. Máquina de Crepes



185. Torradeira



186. Grelhador - Tostadeira



187. Batedeira



188. Máquina de Lavar Copos



189. Máquina de Gelo

A escolha do melhor bolo, o café acabado de fazer e as laranjas que se transformam num verdadeiro néctar dos deuses são momentos memoráveis que nós proporcionamos com as melhores soluções.



190. Moinho



191. Máquina de Café 3 grupos



192. Termos Bebidas



193. Termos Bebidas



194. Aquecedor de Pacotes



195. Centrifugadora de sumos



196. Grupo Múltiplo



197. Liquidificador



198. Espremedor de Citrinos



199. Bancada Refrigerada c/ tulha



200. Bancada Refrigerada 2 portas de vidro



MULTI
PRODUTO

DESIGN
MODULAR

ESTRUTURA
DINÂMICA

EXPOSIÇÃO
OTIMIZADA



A singularidade que diferenciará o seu espaço.

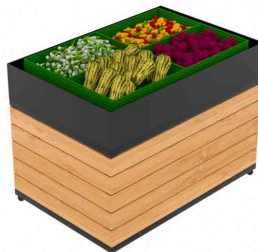
Organização, versatilidade e design moderno.



201. Expositor Bananas



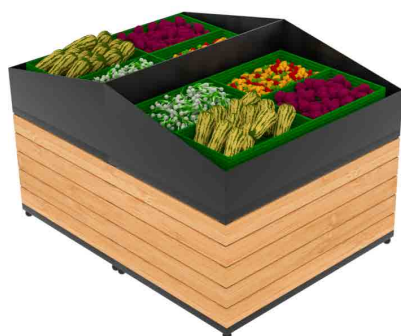
202. Expositor de Frutas Avenca



203. Expositor de Frutas Lírio Central



204. Expositor de Frutas Cacto



205. Expositor de Frutas Lírio Gôndola



206. Expositor de Frutas Tulipa

Inspirados na riqueza das frutas e legumes nacionais, selecionamos os melhores expositores que dotarão a sua loja de um carácter único.



207. Expositor de Azeitonas Mediterrâneo



208. Mural Refrigerado de Fruta Embalada



209. Expositor de Frutas Cravina



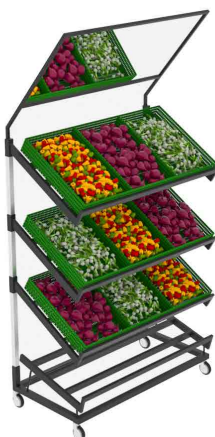
210. Expositor de Frutas Lírio (Mural)



211. Expositor de Frutas Íris (Central)



212. Expositor de Frutas Palma (Mural)



213. Expositor de Frutas Tango (Mural)



214. Expositor de Frutas Videira (Mural)



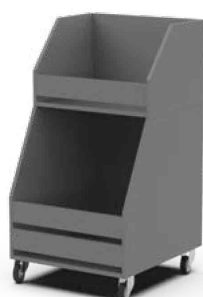
215. Espremedor de Sumo



216. Dispensador de Frutos Secos



217. Cestos de Vime (claro)



218. Móvel para batatas e cebolas



219. Balança Tatil



220. Centrifugadora



221. Cestos de Vime (escuro)

GAMA
PREMIUM

DESIGN
INOVADOR

EXPOSIÇÃO
PRODUTOS
REGIONAIS

ZONAS
TEMÁTICAS



Um conceito inovador, com um toque de requinte.

Exclusividade, qualidade e sofisticação.



222. Garrafeira



223. Armário
Duo VDTT



224. Torre Refrigerada



225. Vitrine Consola



226. Ilha Félix SG Rústica

NOVIDADE



227. Vitrine Click (Desmontável e Compacta)



Os produtos mais exclusivos com as propostas mais arrojadas. Dê vida aos alimentos que enchem, desde sempre, a mesa dos Portugueses.



228. Expositor Promocional Rústico



229. Estante Rústica



230. Linha de Vitrines Encastráveis



231. Expositor de Azeitonas Mediterrâneo



232. Dispensador de Cereais



233. Expositor de Bacalhau Maresia



234. Mesas Promocionais (Estrutura em Inox - várias alturas)



235. Móvel Promocional para Vinhos



236. Expositor de chocolates e doces embalados



Um bom atendimento é a alma do negócio.

Segurança, conforto e acessibilidade.



237. Cesto Alto



238. Cesto c/Pega



239. Cesto Duplo



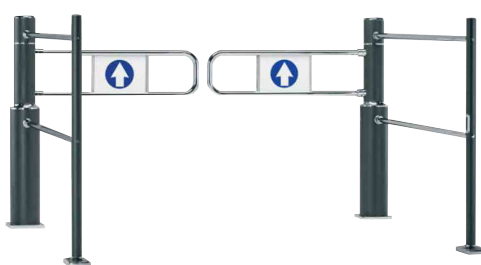
240. Módulo Refrigerado para checkout



241. Carro Compacto



242. Carro Familiar



243. Conjunto de Cancelas de Entrada



244. Cacifos e Sistema de segurança para carrinhos



245. Sequência demonstrativa de processo de funcionamento de elevador de cestos.

O conforto de um serviço personalizado faz-se das pessoas e dos equipamentos. Oferecemos o melhor para que o cliente final saia da sua loja com a vontade de regressar.



246. Caixa Expresso c/ tapete rolante



247. Caixa Expresso



248. Caixa de Saída F



249. Caixa de Saída L



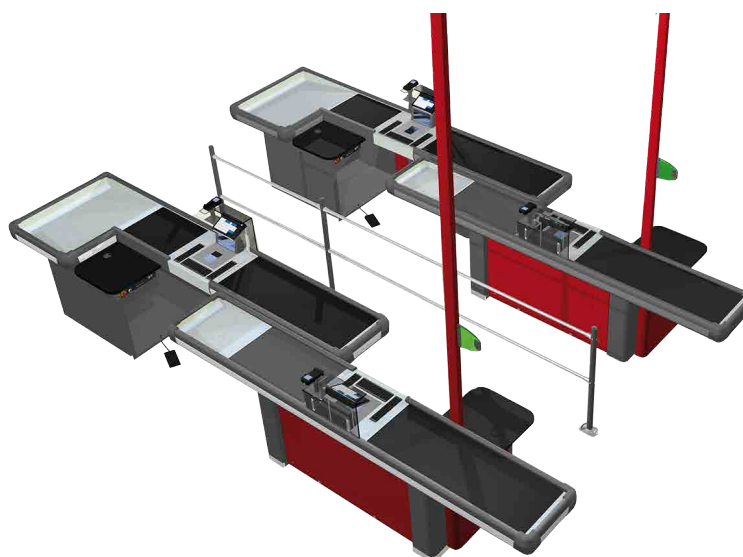
250. Caixa de Saída e Expositor



251. Conjunto Balcões de Atendimento



252. Conjunto Central de Balcões de Atendimento



253. Conjunto Caixas de Saída Emparelhadas



COLDPARTNER

Lisboa

C. Empresarial de Alverca,
Estrada do Adarse nº52
Bloco A - Fração A2
2615-187 Alverca do Ribatejo
Telf.: 00351 211 366 480
E-mail: lisboa@coldpartner.com

Paris

21 Avenue de Grenots
91150 – Etamps - França
Telm.: 00351 967 843 821

Porto

Rua Engº Frederico Ulrich, 2787,
4470-605 Moreira – Maia
Telf.: 00351 224 854 800
E-mail: geral@coldpartner.com

www.coldpartner.com

COLDAZORES

Ponta Delgada

Urbanização Atalhada Mar
Armazém nº4
9560-406 Rosário – Lagoa
(Ilha S.Miguel)
Telf.: 00351 296 093 122
E-mail: comercial@coldazores.com

www.coldazores.com