



COME
ALLEGGERIRE IL VOSTRO LAVORO,
AUMENTANDO LA PRODUZIONE
ED ELIMINANDO SPRECHI
E CONSUMI?





**LA TECNOLOGIA DEL FREDDO:
IL MODO PIÙ NATURALE
PER “CONGELARE” I TEMPI DI PRODUZIONE
E FAR “LIEVITARE” LA PRODUTTIVITÀ...**



Colip rende meno duro il prezioso lavoro del panettiere e del pasticciere.

Organizzare ed ottimizzare in modo razionale la produzione, significa **eliminare il lavoro notturno**.

Controllare la lievitazione ed il processo produttivo, significa poter **produrre in grande varietà di forme e gusti**, mantenendo integro il profumo, il sapore e la fragranza dei prodotti.

C'è un modo per avere tutto questo.

Questo "modo" è una tecnologia che Colip progetta e realizza.



DIECI VALIDI MOTIVI
PER SCEGLIERE GLI ESPERTI COLIP
E DECIDERE DI EVOLVERE
ED INNOVARE LA VOSTRA ATTIVITÀ:

motivo

01



LA TECNOLOGIA:

ricerca e sviluppo di soluzioni per ottimizzare il processo produttivo.

motivo

02



L'INNOVAZIONE:

tradizione e tecnologia per creare prodotti innovativi e di alta qualità.

motivo

03



LA PERSONALIZZAZIONE:

studio e progettazione di layout completi per panifici e pasticcerie.

motivo

04



LA GAMMA:

produzione ed applicazione della tecnologia del freddo, impianti ad alta efficienza energetica.

motivo

05



LA COMPETENZA:

combinazione di conoscenze,
abilità e passione
per la qualità del lavoro.

motivo

06



L'ESPERIENZA:

tecnica e tecnologica
per aiutare il piccolo
ed il grande artigiano.

motivo

07



LA VARIETÀ:

maggiore produttività
con grande varietà
di forme e gusti.

motivo

08



LA FLESSIBILITÀ:

organizzazione produttiva
flessibile ed eliminazione
del lavoro notturno.

motivo

09



LA CONSULENZA:
non solo tecnica,
ma anche sui prodotti,
materie prime e ricette.

motivo

10



IL SERVIZIO:
grande attenzione
per il cliente,
montaggi ed assistenza diretta.

UN MOTIVO IN PIÙ, MA SOLO FINO AL 28/02/09

**Estensione Extra
della Garanzia
da 1 a 3 anni!**

Vuoi maggiori informazioni? Clicca su www.colip.com e compila il coupon digitale direttamente sul nostro sito, oppure fotocopie il presente coupon ed invialo completo di dati al nostro fax nr. 051 812589. Grazie.

Azienda

Referente (Nome e cognome)

Indirizzo

CAP/Città/Provincia

Telefono/Fax

E-mail

PRIVACY: La ditta Colip dichiara che i dati da lei forniti saranno trattati unicamente per finalità inerenti all'invio di materiale pubblicitario. Il titolare del trattamento è CO.LI.P. - Via C. Bassi, 8/a - Z.A. San Vincenzo - 40015 Galliera (BO). I suoi dati saranno comunicati ai nostri incaricati che li tratteranno, in forma manuale o informatizzata. I suddetti non saranno comunicati o diffusi ad altri soggetti senza il suo esplicito consenso. In qualsiasi momento sarà suo diritto, ai sensi dell'art. 7 del D. lsg. n. 196/03 consultare, modificare, aggiornare o cancellare i suoi dati od opporsi al suo utilizzo.

Firma

(di accettazione al trattamento dei dati)



Sull'amore per un'antica ricetta,
e per il mestiere che la rende
sempre nuova, corre il filo
di una storia.

Una storia di uomini
che conoscono a fondo
il mondo dell'Arte Bianca,
e che si dedicano allo studio,
progettazione e costruzione
di nuovi sistemi per aiutare
chi crea ogni giorno il pane.
Una storia vera,
fatta di intenso lavoro,
ricerca e sviluppo, in cui è nato
il sogno di rendere quest'arte
meno faticosa, credendo nella
preziosa "tecnologia del freddo".

Una storia in cui è nata Colip.



Refrigerazione Professionale

PROTEGGIAMO
LA VOSTRA ARTE CON
IL DOLCE AIUTO DEL FREDDO

www.colip.com

sales@colip.com

Via C. Bassi 8/A - z.a. San Vincenzo
40015 Galliera (BO) - Italy
tel. ++39 051 812401 fax ++39 051 812589