



ART OF COLD

le froid maîtrisé

www.artofcold.fr

ART OF COLD

ART OF COLD, UNE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE
DANS LES VITRINES RÉFRIGÉRÉES.
FUSIONNER L'ESTHÉTIQUE ET LA PERFORMANCE
POUR CRÉER DES SOLUTIONS SUR MESURE
DESTINÉES AUX COMMERCES DE BOUCHE.



ART OF COLD

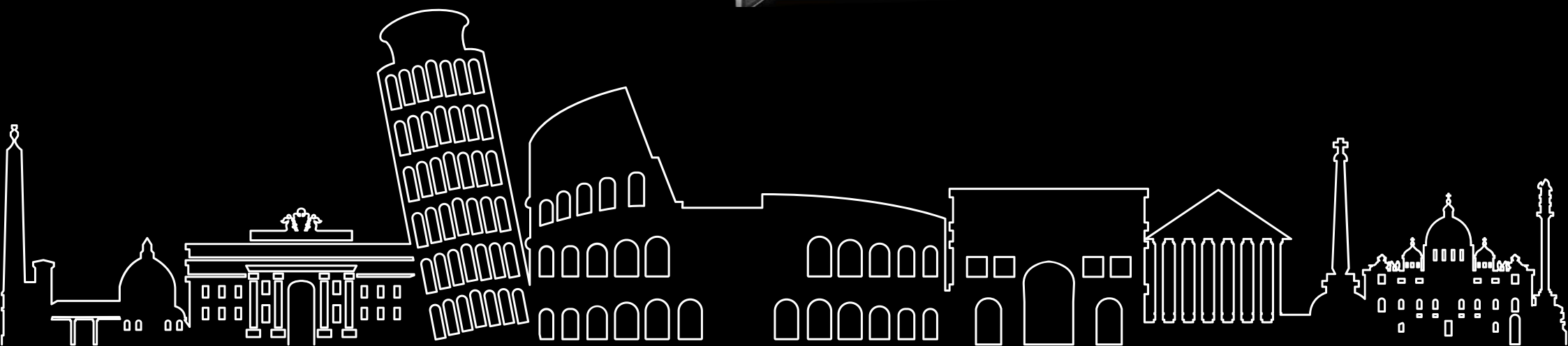
NOUS COUVRONS TOUTE LA FRANCE AVEC NOS PRODUITS
ASSURANT UNE PRÉSENCE NATIONALE POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS PARTOUT.



ART OF COLD

LA TOUCHE D'ITALIE AU QUOTIDIEN

UN SAVOIR-FAIRE ITALIEN EXCEPTIONNEL POUR DES CRÉATIONS UNIQUES, ALLIANT DESIGN ET QUALITÉ.



POUR LES DIFFÉRENTS MÉTIERS DE BOUCHE



GARDIEN DE VOS PRODUITS

ART OF COLD ACCOMPAGNE LES BOUCHERS, TRAITEURS ET LES FROMAGERS DANS LA CONCEPTION ET LA FABRICATION DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES SUR MESURE.

GRÂCE À SES OUTILS SPÉCIALISÉS, NOUS TRAVAILLONS L'ACIER INOXYDABLE AVEC PRÉCISION, EN SOIGNANT CHAQUE DÉTAIL.

TOUT EST PENSÉ POUR PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS DE MANIÈRE OPTIMALE GRÂCE À UNE RÉFRIGÉRATION DE POINTE ADAPTÉE AUX BESOINS SPÉCIFIQUES DE CHAQUE COMMERCE.

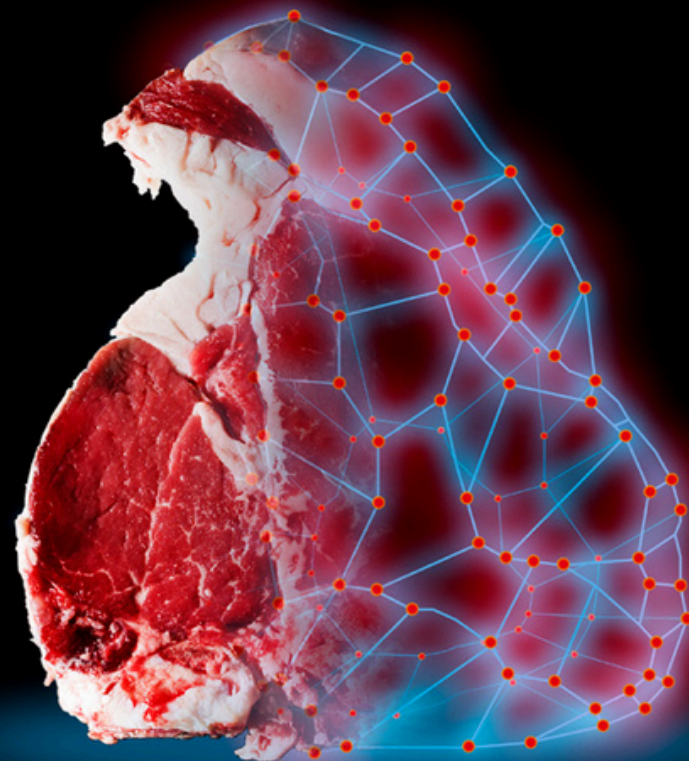


LA TECHNOLOGIE ADAPTÉE À VOS BESOINS

NOTRE ÉQUIPE A APPROFONDI SES RECHERCHES POUR DÉVELOPPER DES TECHNOLOGIES DE RÉFRIGÉRATION DE POINTE RÉPONDANT AUX ATTENTES DE NOS CLIENTS.

L'OBJECTIF : MAINTENIR LES PRODUITS FRAÎS ET ATTRAYANTS MÊME LORSQU'ILS SONT EXPOSÉS PENDANT DE LONGUES PÉRIODES. RÉDUIRE AU MAXIMUM LES PERTES DE POIDS ET GARANTIR UNE HYGIÈNE OPTIMALE.

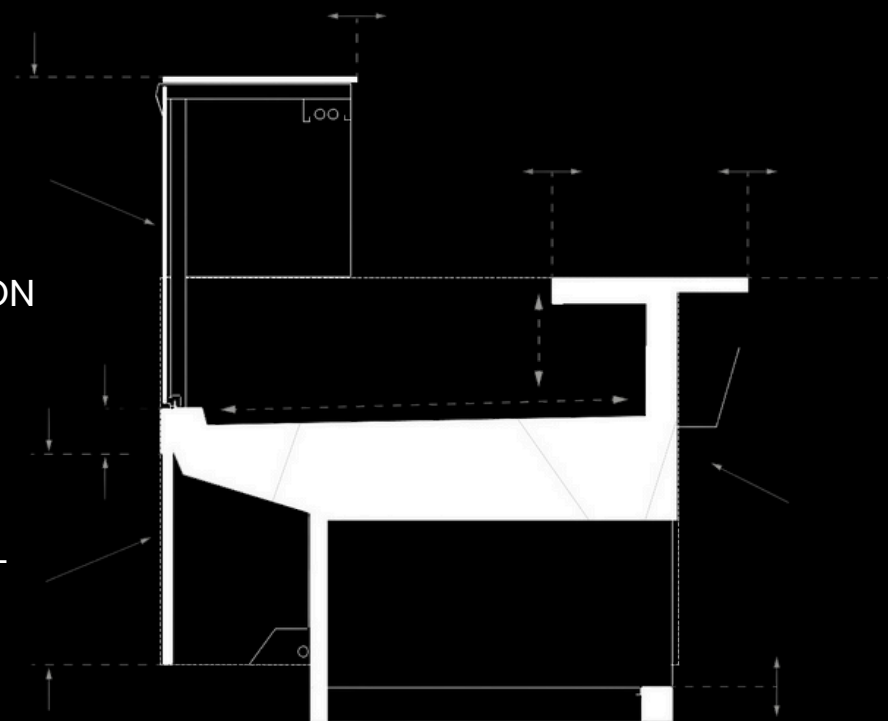
POUR RÉPONDRE À CES EXIGENCES, NOUS CONCEVONS ET PERFECTIONNONS DIFFÉRENTS SYSTÈMES DE DIFFUSION DU FROID EN LES ASSOCIANT À DES GAZ INNOVANTS À TRÈS FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL.



VOTRE VITRINE SUR MESURE !

ART OF COLD ANALYSE LES BESOINS DE SES CLIENTS, QUI CONSIDÈRENT LEUR COMPTOIR COMME UN ÉLÉMENT CLÉ DE LEUR ACTIVITÉ : LEUR VÉRITABLE OUTIL DE TRAVAIL. LES DIMENSIONS ET LA CONCEPTION SONT LE FRUIT D'UNE RÉFLEXION COMMUNE ET APPROFONDIE TENANT EN COMPTE DE NOMBREUX CRITÈRES.

L'OBJECTIF EST DE GARANTIR À L'UTILISATEUR UNE LIBERTÉ DE MOUVEMENT, UNE EFFICACITÉ OPTIMALE ET UN CONFORT MAXIMAL DANS SON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.





CRÉER POUR DURER

LE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ EST CONÇU POUR OFFRIR UNE DURABILITÉ EXCEPTIONNELLE.

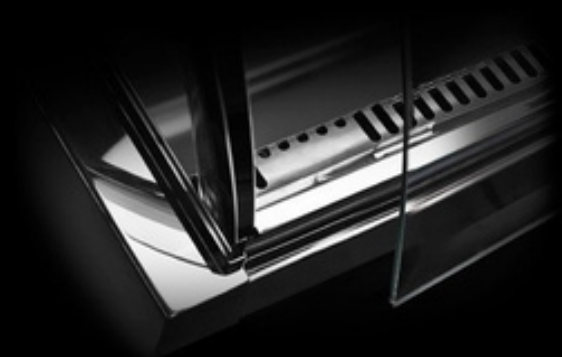
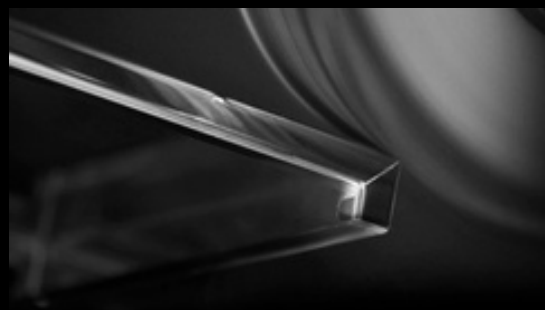
SA ROBUSTESSE UNIQUE RÉSULTE D'UNE STRUCTURE PORTANTE ENTIÈREMENT FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE (AISI 304). UN OUTIL DE TRAVAIL FIABLE ET PÉRENNE, SPÉCIALEMENT PENSÉ POUR RÉPONDRE A VOS ATTENTES LES PLUS EXIGEANTES.



L'ACIER TRAVAILLÉ COMME LE TISSU

LA GÉOMÉTRIE ET LES SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA VITRINE SONT MINUTIEUSEMENT ÉTUDIÉES LORS DE LA PHASE DE CONCEPTION, PUIS TRAVAILLÉES AVEC UN SOIN EXTRÊME PAR NOTRE ÉQUIPE DE MAÎTRES ARTISANS.

SOUDURES IMPECCABLES, POLISSAGE MIROIR RÉALISÉ À LA MAIN, FINITIONS DÉTAILLÉES SATINAGE MANUEL...
CHAQUE ÉTAPE CONTRIBUE À LA CRÉATION D'UN PRODUIT UNIQUE, ALLIANT DESIGN D'EXCEPTION QUALITÉ SUPÉRIEURE ET DURABILITÉ.



NOS TECHNOLOGIES

ART OF COLD REPOUSSE LES LIMITES DE L'INNOVATION
AVEC DES TECHNOLOGIES DE POINTE POUR VITRINES REFRIGÉRÉES.

PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

ÉCLAIRAGE OPTIMISÉ ET DESIGN SUR-MESURE

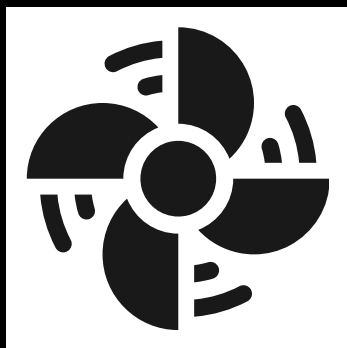
CHAQUE SOLUTION EST PENSÉE POUR ALLIER ESTHÉTISME

ET EFFICACITÉ RÉPONDANT AUX ATTENTES

DES PROFESSIONNELS LES PLUS EXIGEANTS.



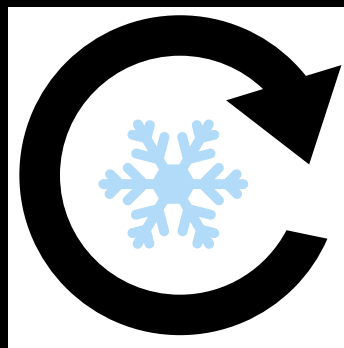
LES DIFFÉRENTS TYPE DE FROID



VENTILÉ



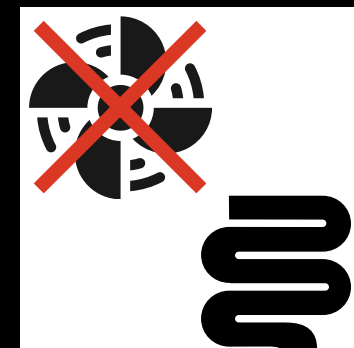
STATIQUE



AIR ACTIVÉ



CONTACT



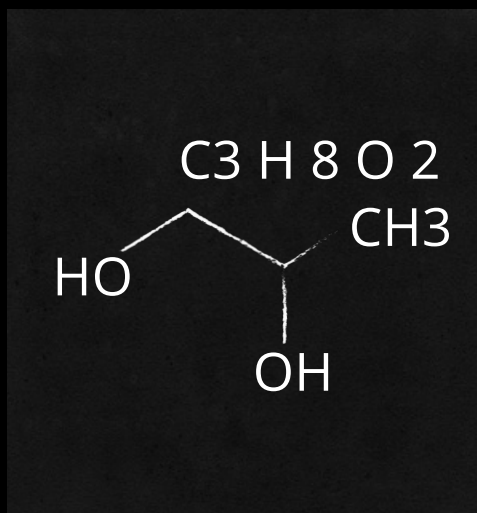
DOUBLE FROID

LES FLUIDES FRIGORIGÈNES

TECHNOLOGIE GAZ



TECHNOLOGIE GLYCOL



TECHNOLOGIE CO2



CBS-COLD BREEZE SYSTEM (froid statique)

LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION STATIQUE EST OPTIMISÉ GRÂCE À UNE LÉGÈRE BRISE FROIDE, PARFAITEMENT AJUSTABLE. IL COMPREND UNE SURFACE D'EXPOSITION CONÇUE EN UN SEUL PLATEAU EN ACIER INOXYDABLE, INTÉGRANT DES ÉVACUATIONS PENSÉES POUR MAXIMISER LE NETTOYAGE ET GARANTIR UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE.



MY MEAT SYSTEM (froid ventilé)

CE SYSTÈME ASSURE UN CONTRÔLE PRÉCIS
ET UNE OPTIMISATION DU FLUX D'AIR CHARGÉ D'HUMIDITÉ
LE LIBÉRANT DE MANIÈRE IDÉALE SUR LA VIANDE.
IL OFFRE UNE LARGEUR D'EXPOSITION GÉNÉREUSE
POUVANT ATTEINDRE JUSQU'À 110 CM DE PROFONDEUR.
LES PLATEAUX D'EXPOSITION, DIVISÉS EN SECTIONS AMOVIBLES
ÉQUIPÉS DU SYSTÈME "CLEAN DIVISION".



CLEAN DIVISION

LES PLATEAUX D'EXPOSITION SONT DIVISÉS EN PARTIES AMOVIBLES POUR LA COLLECTE ET LA CANALISATION DES IMPURETÉS LES DIRIGEANT DIRECTEMENT VERS LES DRAINS D'ÉVACUATION.



TECHNOLOGIE SOFT MEAT SYSTEM

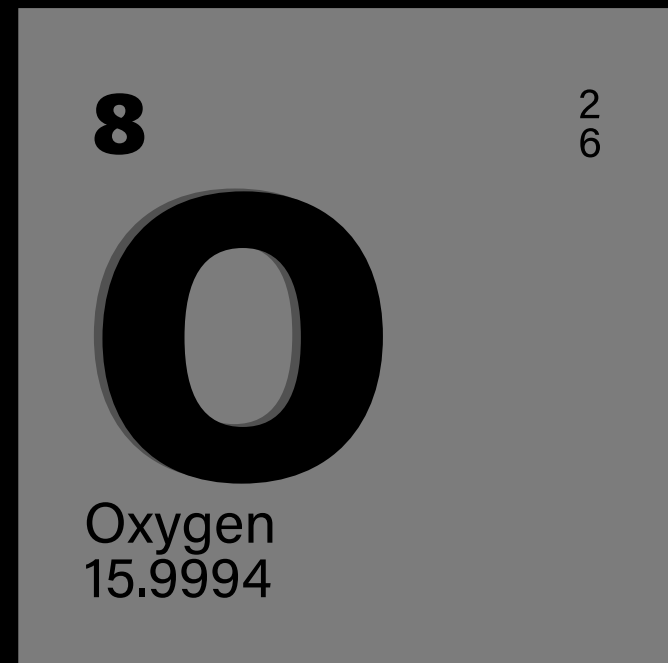
UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE, CONÇUE POUR GÉNÉRER UN LÉGER NUAGE HUMIDE AFIN DE MINIMISER LA PERTE DE POIDS.

EN PLUS DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE, CE SYSTÈME PERMET D'AJUSTER ET DE STABILISER LE NIVEAU D'HUMIDITÉ DE MANIÈRE HOMOGÈNE SUR L'ENSEMBLE DU COMPTOIR.

TECHNOLOGIE OXYGÈNE

UN SYSTÈME INNOVANT UTILISANT LE POTENTIEL DE L'OXYGÈNE POUR RÉDUIRE LES CHARGES BACTÉRIENNES ET ASSURER UNE DÉSINFECTION EFFICACE DU COMPARTIMENT DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE.

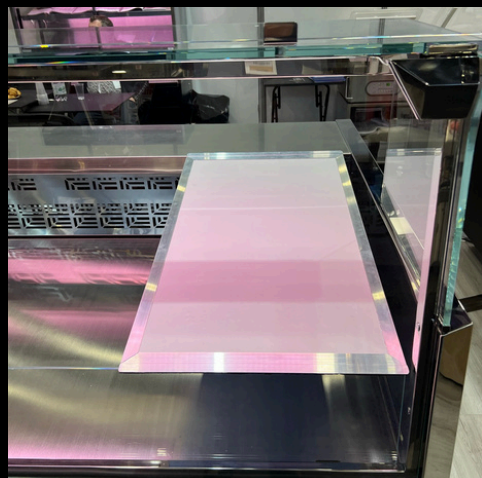
CE SYSTÈME GARANTIT UNE DÉSINFECTION APPROFONDIE DES SURFACES D'EXPOSITION TOUT EN ÉLIMINANT LES ODEURS DÉSAGRÉABLES PROLONGEANT AINSI LA DURÉE DE CONSERVATION DES PRODUITS EXPOSÉS. CETTE TECHNOLOGIE EST PROPOSÉE EN OPTION POUR TOUS LES SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION.



TECHNOLOGIE NIGHT & DAY

POUR LES CLIENTS QUI DÉSIRENT NE PAS VIDER LA VITRINE LE SOIR
CE SYSTÈME DE CONTRÔLE S'ADAPTE EN MODE NUIT, RÉCUPÉRANT
LES PERTES D'ÉNERGIE ET PERMETTANT DE CONSERVER LA VIANDE
À L'INTÉRIEUR DU COMPTOIR.

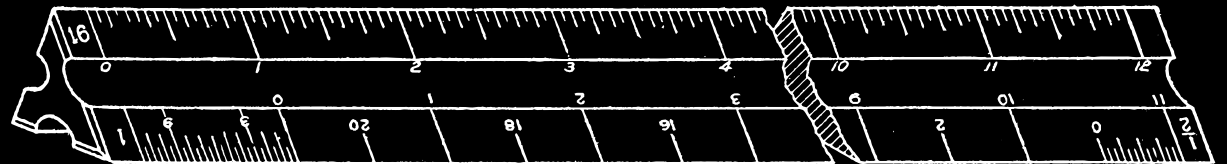
CETTE TECHNOLOGIE EST DISPONIBLE EN OPTION
POUR TOUS LES SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION PROPOSÉS.



LA VITRINE QUI VOUS RESSEMBLE



CHAQUE VITRINE EST PENSÉE EN HARMONIE AVEC LE DESIGN DU MAGASIN OÙ ELLE SERA INSTALLÉE.
LA PERSONNALITÉ DU CLIENT S'EXPRIME À TRAVERS LA CONCEPTION DU COMPTOIR, LE CHOIX DES REVÊTEMENTS, DES MATÉRIAUX ET DES COULEURS.
AINSI IL DEVIENT POSSIBLE DE CONCEVOIR UN ESPACE PERSONNALISÉ ET UNIQUE, REFLÉTANT PLEINEMENT L'IDENTITÉ ET L'ESPRIT DU CLIENT.



LES ACCESSOIRES

DES ACCESSOIRES PRATIQUES ET ÉLÉGANTS, CONÇUS POUR VOUS FACILITER LA VIE AU QUOTIDIEN.

POUBELLE



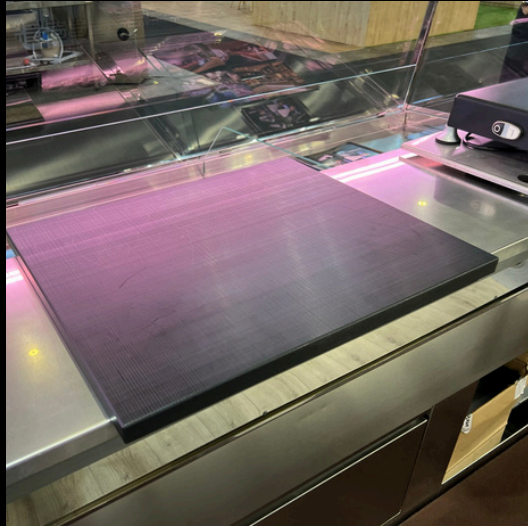
PORTE ROULEAU



PORTE DOCUMENTS



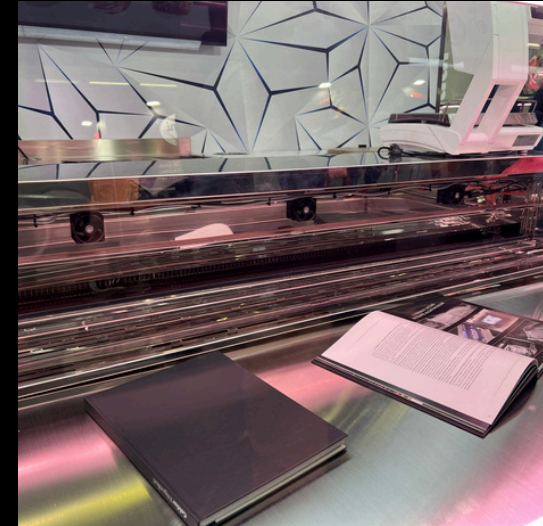
PLANCHE DE DÉCOUPE



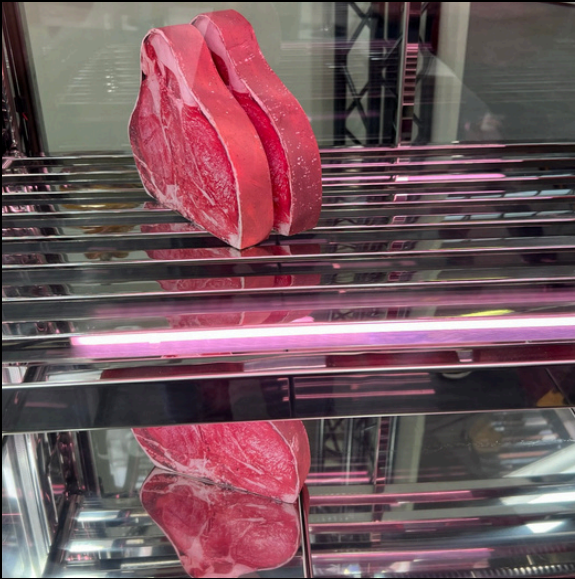
PORTE COUTEAU



CBS



ETAGÈRE VERRE



ETAGÈRE BARREAUDÉE

BARRES DE SUSPENSIONS

FINITION

JOUE BASSE



JOUE HAUTE



ESTRADE INOX







ART OF COLD



ART OF COLD



ART OF COLD



ART OF COLD









57°



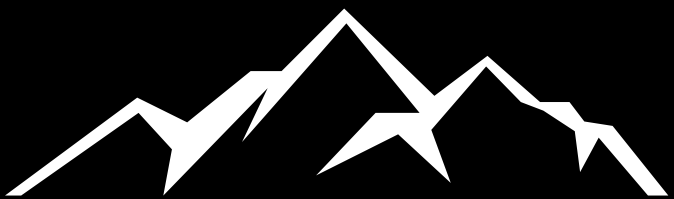
ART OF COLD



ART OF COLD



ART OF COLD



ART OF COLD

le froid maîtrisé

Vitrines réfrigérées pour métiers de bouche et GMS

ART OF COLD

TEL : 06.84.25.69.26

588 chemin du mas gruzin, 01250 TOSSIAT

www.artofcold.fr - contact@artofcold.fr

